

bourent la terre est assez curieuse. La culture à la charrue serait souvent très-difficile dans les terrains en pente. Il est des plateaux où un cheval ne pourrait que difficilement parvenir. Ils ont donc un outil particulier auquel ils donnent le nom de *laya*. Ils employent le verbe *layar* pour exprimer l'action de s'en servir. C'est une espèce de fourche qui a deux dents de fer droites, parallèles et séparées d'environ seize centimètres. Cet instrument offre cette particularité, que le manche n'est pas placé au milieu de la traverse qui réunit une dent à l'autre, mais au-dessus de l'une d'elles; en sorte que la *laya* ressemble à un trident dont une des dents latérales aurait été supprimée. Pour labourer, il faut toujours que plusieurs ouvriers travaillent ensemble; un seul irait lentement et ferait de mauvaise besogne. Chacun tient deux *layas*; une de chaque main. Les travailleurs se rangent en file, enfoncent en terre devant eux leurs deux outils; puis, pour les faire pénétrer plus profondément, ils montent sur les deux traverses comme sur des échasses; ensuite, agitant en avant et en arrière le manche de ces espèces de fourches, ils enlèvent une motte de terre qu'ils jettent devant eux en la retournant. Cette opération se fait assez vite, et souvent avec tant de précision, que les sillons qu'elle forme sont aussi droits que s'ils eussent été tracés par la charrue. Un autre ouvrier qui suit les premiers coupe les grosses racines des plantes; ensuite on casse les mottes à coups de hoyau.

On trouve dans l'Aragon, le long de l'Èbre, des campagnes bien cultivées. Le canal impérial, commencé par Charles V, permet d'arroser les terres. Celles qui peuvent recevoir le bienfait de l'irrigation sont très-fécondes, aussi a-t-on donné à la capitale de cette province le surnom de la *rassasiée*. On dit : *Saragoza la harta*. On y trouve aussi de beaux champs d'oliviers, qui seraient beaucoup plus productifs si les habitants savaient mieux tirer parti de cette richesse; mais, soit incurie, soit impuissance, ils ne font que de

mauvaise huile. Au moment de la récolte, ils amassent les olives à terre par monceaux, et les abandonnent ainsi sans autre soin, jusqu'au moment où ils pourront les porter au pressoir. Celles qui sont au centre du tas, pressées par le poids des autres, s'écrasent; l'huile qui en découle sur la terre ne tarde pas à rancir; elle communique aux autres fruits un goût détestable, et l'huile, qui devrait être excellente, ne vaut absolument rien. Au reste, ce n'est pas aux cultivateurs des bords de l'Èbre seuls qu'il faut adresser ce reproche, mais à tous ceux de l'Espagne. On a beau leur répéter qu'ils devraient prendre plus de précautions, ils aiment leur huile telle qu'ils la font; et si par hasard il leur arrive d'en obtenir qui ne soit pas corrompue, qu'on puisse manger sans être forcé de se boucher le nez et sans qu'elle vous prenne à la gorge: Oh! disent-ils avec dédain, elle ne sent rien; elle est bonne pour des Français.

Les vins de l'Aragon, sans valoir ceux de la Manche ou du midi de la Péninsule, ne sont pas à dédaigner.

La contrée la plus riche de l'Espagne est incontestablement celle qui s'étend au bord de la Méditerranée, depuis le pied des Pyrénées jusqu'à l'embouchure de l'Èbre, c'est la Catalogne; non pas que la nature l'ait avantagée plus que les autres, mais ses habitants sont actifs, industrieux, persévérants. Donnez-leur un rocher, ils sauront le convertir en un coteau fertile: ils y feront la terre, la porteront par hottées, par pellétées s'il le faut; ils la retiendront en l'entourant de pierres, et bientôt ils l'auront fécondée. Ils cultivent beaucoup de noisetiers sur les hauteurs qui bordent la Méditerranée. Au pied de ces arbustes, et quand la noisette est nouée, ils sèment des pois ou d'autres plantes grimpanes, puis des choux ou quelque racine qui pivote; la même terre leur donne ainsi trois récoltes: les avoines, dont ils font un assez grand commerce, les légumes qui ont ombragé de leur feuillage le pied de l'ar-

buste, les pois ou les haricots auxquels ses branches ont servi de rames. Ce n'est pas tout encore ; il n'est pas jusqu'au bois qu'on en retire qui ne soit un avantageux produit. On brûle beaucoup de vin en Aragon et en Catalogne. Pour exporter les esprits, il faut une grande quantité de tonneaux. On apporte du Nord les douves toutes préparées, mais on n'apporte rien pour les cercler, et le noisetier fait des cerceaux excellents.

La réglisse est un arbrisseau à fleurs légumineuses qui couvre des plaines entières. Comme ses racines s'étendent beaucoup et sont très-difficiles à détruire, on la regarde comme une mauvaise herbe. Cependant on la récolte, et dans quelques endroits on en extrait le suc. Les manufactures de réglisse de la Catalogne peuvent rivaliser avec celles de la Calabre.

En suivant vers le sud-ouest le bord de la Méditerranée, vous entrez dans le pays des Édétains, qui faisait partie de la Celtibérie. C'est aujourd'hui le royaume de Valence. Vous y retrouvez un grand système d'irrigation : c'est ce qu'on appelle en Espagne un jardinage, une *huerta*.

« La *huerta* (*) de Valence proprement dite occupe un espace d'un peu plus de trois lieues carrées; elle a la forme d'un triangle qui aurait la mer pour base... Ce sont les Arabes qui ont doté Valence du système d'irrigation, qui subsiste encore tel qu'ils l'ont établi. [Les eaux du Turia ou Guadalaviar, qui se jette dans la mer un peu au-dessous de Valence, ont été soutenues par une digue à deux lieues environ de son embouchure; et sept coupures principales, dont trois sur une rive et quatre sur l'autre, vont distribuer dans la plaine ces eaux qui s'étendent en éventail et fertilisent toute la *huerta* contenue et comme embrassée entre leurs deux branches extérieures. Maintenant, sur chacune de ces sept artères principales le même système est répété

« en petit, et une multitude innombrable de veines secondaires viennent prendre l'eau et la porter au plus humble carré de terre caché au centre de la plaine. Ce système, dont l'idée est fort simple, offrait néanmoins dans l'exécution une complication dont les difficultés n'ont pu être résolues que par la prévoyance la plus ingénieuse. Une de ces difficultés se trouvait dans la nécessité d'observer partout une telle graduation de niveau que tous les terrains sans exception pussent jouir à leur tour des bienfaits de l'irrigation. Or, la plaine, bien qu'assez égale, ne présentait pas cependant ce niveau parfait et géométrique. On y a suppléé par de petits canaux et des ponts-aqueducs. En se promenant dans la plaine, on voit à chaque instant de petits canaux qui passent sur les grands, et je ne sais combien d'aqueducs en miniature construits les uns sur les autres pour porter à quelques perches de terre un volume d'eau trois fois gros comme la cuise. Ailleurs, vous voyez au milieu d'un terrain tout plat le chemin s'élever tout à coup de quatre pieds, et vous obliger de suspendre pendant douze pas le trot de votre cheval. C'est un aqueduc souterrain qui passe par là. Tout ce travail est peu apparent; la plupart du temps il se cache sous terre, mais il est plein de détails et de prévoyance. Une autre difficulté, c'était de répartir les eaux équitablement, et que chacun pût en jouir à son tour; car pour faire monter les eaux d'une *acequia* (c'est le nom des canaux), il faut presque mettre les autres à sec. Après le travail de l'ingénieur venait donc le travail de l'administrateur et du légiste. Ce travail a été également fait par les Arabes et subsiste encore. A chacune des sept branches mères correspond un jour de la semaine; ce jour-là, elle emprunte l'eau de ses voisines pour élever les siennes au niveau voulu; le tout, bien entendu, à charge de revanche. Ce jour-là, tous les petits filets qui s'alimentent des

(*) Lettres sur l'Espagne par Ad. Guéroult, Paris, 1838.

« eaux de la grosse artère sont également ouverts; mais comme leur nombre est immense, et qu'en venant la sucer tous à la fois, » les eaux ne pourraient se maintenir à la hauteur nécessaire, et se précipiteraient tout à coup vers les fonds inférieurs qui seraient noyés, tandis que les champs supérieurs jouiraient à peine du bienfait de l'irrigation, on commence par ouvrir ceux dont le niveau est le plus élevé. « Chaque l'un d'eux à son heure dans la journée, comme la branche mère a son jour dans la semaine... Quand cette heure arrive, un des colons intéressés défait en trois coups de pioche la digue de gazon qui forme sa rigole; l'eau monte, et à mesure qu'elle vient à passer devant chaque pièce de terre, le colon, qui l'attend la pioche à la main, lui donne accès par le même procédé; alors la terre est submergée et couverte de plusieurs pouces d'eau pendant un temps déterminé. Le lendemain, les choses se passent de la même manière dans une autre partie de la huerta, et au bout de la semaine toute la campagne a été imprégnée à son tour de ces eaux fécondantes.

« Quelquefois il arrive qu'un propriétaire impatient devance l'heure prescrite, et donne par-ci par-là pendant la semaine un coup de pioche dans sa digue, au préjudice de son voisin. De là des procès. » On comprend que s'il fallait instruire une procédure pour chacune des difficultés auxquelles donne lieu la répartition des eaux, pendant que les gens de loi feraient des écritures l'eau coulerait. Telle propriété privée de l'arrosage serait brûlée par le soleil; telle autre serait noyée, et toutes perdraient leur récolte. Aussi dans tous les pays d'irrigation a-t-on établi en Espagne des magistrats connus sous le nom de *alcaldes de aguas*, juges des eaux. Tous les jeudis, à la porte de la cathédrale, on plaide devant *l'alcaldede aguas* les procès qui se sont élevés pendant le cours de la semaine et que ce magistrat n'a pas encore terminés;

car le plus souvent, comme il y a urgence, il n'attend pas même ce jour pour vider la difficulté. Aussitôt qu'il reçoit la plainte, pendant que la cause de la discussion est encore flagrante, il se transporte sur les lieux, décide sans désemparer, et sa sentence purement orale est exécutoire à l'instant même, sans opposition et sans appel. Afin que nulle procédure ne vienne ralentir cette justice expéditive, la législation qui institue les *alcaldes de aguas* leur interdit de se servir dans leurs fonctions de papier, d'encre et de plumes.

Indépendamment de ce mode d'arrosage, les propriétés, qui aux environs de Valence sont excessivement divisées, ont presque toutes des puits avec des norias. Dans un pays où ni l'eau ni la chaleur ne manquent jamais, on comprend que la fertilité doit être extrême; aussi la terre ne s'y repose pas, et donne jusqu'à trois récoltes et demie par année.

Il y a dans les environs de Valence des terrains qui restent presque constamment submergés, ce sont des rizières. Le riz qu'elles produisent n'est ni si gros ni si blanc que celui du Levant, mais il lui est préférable en ce qu'il ne contracte jamais d'âcreté.

La culture du mûrier blanc occupe à Valence une grande partie des terrains arrosés. Pour semer ces arbres, les cultivateurs se servent d'un procédé bien simple. Ils frottent avec des fruits qui ont atteint une parfaite maturité une corde grossière à laquelle s'attachent les graines; ils enterrent ensuite cette corde à une profondeur de deux pouces dans un sol léger. Quand les arbres lèvent, on arrache le plant pour le repiquer beaucoup plus espacé. On le laisse dans la pépinière pendant deux ou trois ans. Après ce temps, on lève de nouveau les jeunes arbres pour les placer où ils doivent rester.

Les Valenciens émondent leurs mûriers tous les deux ans. Ils prétendent que cela rend la feuille plus tendre, et que si leur soie est plus fine que celle de Murcie, c'est parce que, dans

le royaume de Murcie, on ne les émonde que la troisième année; cependant la soie la plus belle est incontestablement celle de Grenade, où l'on ne taille jamais les branches. Mais il est juste d'ajouter que les mûriers de Grenade sont noirs, tandis que ceux de Valence et de Murcie sont blancs.

Il faut de grands soins pour élever les vers à soie; et ce n'est pas ici la place de décrire toutes les précautions que leur éducation exige. Mais, pour donner une idée de l'attention excessive que cet objet réclame, Antonio Moralès va jusqu'à dire qu'on doit leur faire de la musique pendant qu'ils dorment, afin que des bruits fâcheux ne viennent pas troubler leur sommeil. Je ne sais pas si, dans leurs magnaneries modèles, MM. Darcet et Camille Beauvais ont jugé nécessaire d'avoir recours à ce moyen d'hygiène.

Il y a des oliviers dans presque toute l'Espagne. On en trouve donc dans le royaume de Valence; mais, en général, cet arbre aime les endroits secs. Ceux qui viennent dans des terrains humides produisent de moins bons fruits.

Les collines des environs de Valence sont couvertes de caroubiers. La silique que produit cet arbre est d'une saveur douce et sucrée, en sorte que quelques personnes la mangent; mais, en général, elle est réservée, dans tout le midi de l'Espagne, pour la nourriture des chevaux et des bestiaux. Dans les romans, au moins dans ceux de la vieille école, on ne parle pas de l'Espagne sans vous entretenir de ses bois d'orangers. Sans doute ces bosquets embaumés ne sont pas tout à fait une fiction; on en trouve quelques-uns, mais ils ne sont pas très-communs. Il existait, il y a un demi-siècle, des bosquets d'orangers dans les Asturies et dans la Galice; ils fournissaient la plupart des oranges qu'on expédiait pour la France ou pour l'Angleterre. Mais, depuis qu'on en a beaucoup planté en Portugal, ceux de la Galice et des Asturies ont été remplacés par des champs de pommiers; et la consommation du cidre s'est beaucoup accrue dans ces deux provinces.

L'oranger, qui vient librement en pleine terre, est un arbre magnifique, presque toujours chargé en même temps de fleurs, de fruits verts et de pommes dorées; il s'élance dans les airs comme une fraîche pyramide de verdure. Il n'a aucune analogie avec ces arbrisseaux rabougris qu'on mutilé dans nos serres pour leur faire prendre la figure disgracieuse d'une boule. Par quel travers d'esprit se donne-t-on tant de mal pour gâter ce qui est bien? Comment se fait-il que nos horticulteurs s'obstinent à tailler en sphère cet arbre que la nature a créé d'une forme conique?

La même terre qui produit l'oranger voit aussi le palmier balancer dans les airs sa cime élégante. Cependant, quoique cet enfant de l'Afrique y pousse grand et vigoureux, ses fruits n'y viennent guère plus gros qu'une olive. Ils sont bien loin de valoir les dattes de Barbarie, que les Maures de Tanger colportent dans les villes du midi de l'Espagne, où l'on ne saurait traverser une place publique sans les entendre crier, avec leur voix accentuée : *Christiano, quieres datiles?* Chrétien, veux-tu des dattes? Malgré cela, on cultive le palmier, et on en voit beaucoup dans les environs d'Elche, ville du duché d'Arcos, au royaume de Valence. On lie et on entoure quelques-unes de ses branches avec de la paille, ou plutôt avec un jonc appelé sparte. Ainsi à l'abri du soleil, elles jaunissent comme les cardons; c'est dans cet état qu'on les vend dans toutes les églises d'Espagne, pour célébrer le dimanche des Rameaux.

Passer du dattier au palmiste, c'est aller du géant au nain. Le palmiste, *phœnix humilis*, en castillan *palmito*, en valencien *datils de rabosa*, *dattiers de renard*, ou bien encore *margallons* et *margallonera*, est une plante qui s'élève seulement à deux pieds de terre; elle vient naturellement dans presque tous les terrains: Il existe, auprès de Valence, une plaine dans laquelle on en voit une si grande quantité, qu'on l'a nommée le désert des palmistes. On mange une partie de

cette plante, celle qui est au-dessus de la racine, et qui n'est pas sortie de terre. C'est une substance blanche, douceâtre, de plusieurs pouces de longueur, et de la grosseur de deux doigts. On mange aussi les fleurs avant qu'elles soient dégagées des spathes qui les enveloppent; elles sont alors d'un goût assez agréable. Mais ce qu'il y a de plus utile, ce sont les feuilles; elles servent à faire des balais, des paniers, des cordes, des lacets, dont la fabrication occupe un grand nombre d'enfants. Les figuiers préfèrent les terres légères; cependant ils viennent partout. Souvent on les a plantés au bord d'une source, pour que leurs larges feuilles ombrageassent le filet d'eau qui s'échappe à leur pied. Aussi on n'aurait pas de peine à trouver en Espagne plus de cinquante localités du nom de *fuenta de la higuera*, fontaine du figuier. Le *cactus opuntia*, qui nourrit la cochonille, croît de lui-même dans les fentes des rochers.

L'aloès pite forme d'excellentes clôtures; ses feuilles contiennent aussi des fibres dont on fait des cordes et des rênes, et dont on fabrique à Barcelone une espèce de blonde.

L'amandier se plaît dans les endroits élevés, dans les terres blanches et pierreuses. Au village d'Ibi, près d'Alicante, dans le royaume de Valence, on en trouve beaucoup qui sont entés sur des sujets sauvages. Ce mode de culture, et probablement aussi la nature du sol, assurent à leur fruit une grande supériorité sur toutes les amandes de l'Espagne. On peut conserver celles d'Ibi pendant dix années sans qu'elles rancissent, tandis que les autres s'altèrent en très-peu de temps. C'est avec ces amandes qu'on fait dans une petite ville voisine, à Xijona, une espèce de nougat fort estimé, qui se vend sous le nom de Turron de Xijona.

On récolte la soude dans presque toute l'Espagne, mais surtout dans le midi; et, comme le plus grand commerce de cette substance se fait dans le port d'Alicante, celle qui est le plus estimée a pris le nom de cette ville.

Alicante peut se glorifier encore d'une autre de ses productions. Les vins d'Espagne ont trop souvent flatté notre sensualité pour que nous n'en parlions pas avec quelque reconnaissance; toute la côte, depuis les Pyrénées jusqu'à l'embouchure de la Guadiana, produit des vins délicieux. Ceux d'Alicante, de Malaga, de Xerès de la Frontera sont si connus, qu'il n'est pas besoin de faire leur éloge. Au reste, il n'est peut-être pas une province du midi de l'Espagne qui ne puisse s'enorgueillir de quelque cru fameux. Sancho Panza avait une estime particulière pour les vins de la Manche. Celui de Val-de-Peñas est encore un des plus prisés par les gourmets de la Péninsule. Anciennement, les vins de Cazalla étaient très-recherchés; on en exportait beaucoup pour les Amériques. Leur culture devint si avantageuse que, pour leur faire concurrence, on planta une grande quantité de vignes sur les côtes de l'Andalousie. Alors les vins de Cazalla ont été abandonnés et les vignes remplacées par des oliviers.

Les vins ne sont pas le seul produit que l'Espagne tire de ses raisins; on les sèche. Les *passes* de Valence, de Grenade et de Malaga sont les meilleures de l'Europe. Pour préparer celles de Valence, on trempe pendant quelques secondes la grappe entière dans une lessive de sarment; cette opération ouvre les pores de la peau. Le sucre se cristallise à l'extérieur et on n'a plus qu'à suspendre la grappe au soleil, qui achève de sécher les grains; mais soit que cela provienne de cette préparation ou de la nature des raisins, les passes de Valence prennent un goût doux et un peu fade; aussi préfère-t-on celles de Grenade et de Malaga, dont les treilles mûrissent un raisin plus tendre. Pour le sécher, il suffit de couper les grappes et de les exposer au soleil.

Les Maures avaient introduit sur la partie la plus méridionale de la côte, entre Gibraltar et Motril, la culture de la canne à sucre. Mais depuis que cette précieuse denrée nous vient de

l'Amérique, l'importance de cette culture a presque entièrement disparu.

Dans les environs de Salamanque et de Guadalcanal on cultive beaucoup de sumach. On le réduit en poudre; ainsi préparé, c'est un tan fort estimé des corroyeurs pour l'apprêt des peaux de bouc, de chèvre, du maroquin noir et des fameuses peaux connues sous le nom de Cordoban.

Le liège est commun en Espagne. On y trouve aussi plusieurs espèces de chênes qui donnent des glands doux. Dans la Manche on cultive le safran. Les piments de toute espèce, les tomates, les pois carrés ou *Garbanzos* font la nourriture principale d'une grande partie de la population. Dans quelques parties de l'Andalousie, à Malaga par exemple, la température est si douce, que les petits pois se vendent en abondance au marché dès les fêtes de Noël. L'Espagne produit aussi des poisons. Ainsi, on trouve l'ellébore (vedegambre) dans la Sierra de Guadarrama et dans celle de Bejar. On avait autrefois donné à cette plante le nom de *Yerva de ballestero*, herbe du chasseur, parce qu'on en tirait un poison très-subtil, dans lequel les Espagnols trempaient les traits employés à la chasse. Son effet était si prompt, que pour peu que la flèche eût tiré du sang, en quelque partie du corps que la blessure fût faite, l'animal atteint mourait en peu de secondes. Cependant, ce poison n'altérait pas la chair, qui ne contractait aucune propriété malfaisante.

Philippe II trouvant que l'herbe du chasseur rendait trop facile la destruction du gibier, a, par la loi IV, au livre 8 de sa *recopilacion*, défendu sous des peines sévères qu'on en fit usage, et même qu'on en conservât chez soi. Seulement, aux termes de la loi suivante, on pouvait obtenir la permission de s'en servir pour détruire les loups.

Il pousse aussi dans les champs de la Péninsule des plantes qui sans être utiles méritent cependant d'être citées pour leur beauté, et les bords du Xenil sont ombragés de lauriers roses.

Malgré tout cela, il faut bien se garder de croire que l'Espagne soit partout verdoyante et fleurie; les champs labourés y sont rares, et la plus grande partie du sol reste inculte. Le quart au moins de la superficie est couvert d'une espèce de jonc ou de genêt appelé *Esparto*, sparte dont on fabrique une foule d'objets divers connus sous le nom générique de sparterie, des nattes, des tapis, des cordes et des câbles qui ont l'avantage de ne s'user que fort peu par le frottement. C'est avec ce jonc qu'on fait les chaussures appelées *Esparteñas* ou *Alpargatas*.

Quelquefois vous parcourez des plaines de plusieurs lieues d'étendue où l'œil ne rencontre que des palmistes, des asperges sauvages qui, au temps de la floraison, couvrent la campagne de leurs blanches pétales. Quelquefois aussi vous y trouvez le cardon et l'artichaut. Quelquefois les plaines ou les collines sont jaunes de graminées desséchées par le soleil. On n'aperçoit que quelques rares arbrisseaux, quelques tiges de stœcha, quelques buissons du ciste qui donne la manne. Quelquefois aussi la terre est tout à fait nue et le regard se heurte contre des cailloux, contre des rochers; il ne trouve pour toute verdure que les feuilles pâles de la sauge ou quelques bouquets de romarin.

Productions animales. — La péninsule Ibérique ne contient aucun animal qu'on ne trouve dans d'autres parties de l'Europe. L'ours, le loup sont les seules bêtes féroces qu'on y rencontre. Les reptiles venimeux y sont rares, malgré sa température élevée, presque semblable à celle du nord de l'Afrique. Il ne faut pas cependant donner une foi entière aux exagérations des habitants. Toujours prêts à vanter leur pays, ils prétendent que les serpents y sont inconnus. Mais le nom seul d'un des courants d'eau qui arrosent le royaume de Cordoue démentirait cette prétention. C'est un des affluents du Guadajoz. Il s'appelle la rivière des vipères (*El río Vitoras*).

Les ours étaient autrefois très-communs dans la Péninsule. Le livre

de vénérité, du roi Alphonse XI, désigne avec grand soin les retraites où il faut les attaquer. Les guerres continuelles qui ont détruit presque tous les bois de l'Espagne, ont en même temps refoulé ces animaux sur les sommets des Asturies et de la Sierra Nevada.

Il n'en est pas de même des loups. Les immenses troupeaux de bêtes à laine qui parcourent continuellement ses campagnes, leur offrent une nourriture trop assurée pour qu'ils ne se multiplient pas. Néanmoins, dans les années ordinaires, leurs ravages sont peu considérables, et leur férocité n'est pas très-grande; car, une alliance que Buffon regardait comme impossible est, en Espagne, un fait avéré et fréquent. La louve ne refuse pas les carresses du mâtin, ni la lice celles du loup. Communément, les chasseurs font une assez grande destruction de ces animaux, pour que leur accroissement ne devienne pas dangereux; mais, dès qu'on cesse de leur faire la guerre, ils se réunissent pour attaquer les hommes. Ainsi, pendant les années 1835-36 et 37, la guerre civile qui désolait le pays ayant empêché de les détruire, les loups s'étaient tellement multipliés dans la Manche, ils y étaient devenus si hardis, que pendant l'hiver de 1838, un petit corps armé, attaqué par eux, fut contraint de se retrancher dans une mesure pour attendre que le jour, en dissipant ces féroces agresseurs, lui permit de continuer son chemin. Ce sont, au reste, des circonstances tout à fait exceptionnelles, et, en général, sur les routes de la Péninsule, on doit moins craindre la rencontre des loups que celle des hommes.

Les oiseaux de rapine y sont aussi nombreux. Il y a des faucons de toute espèce, des vautours et des aigles assez grands pour enlever des agneaux. Martinez de Espinar (*), porte-arquebuse de Philippe III, raconte qu'un jour il accompagnait le roi à la chasse dans les bois du Pardo, lorsqu'on vit

un aigle s'abattre et lier une proie, à peu de distance de la reine Marguerite, qui se promenait de l'autre côté du Manzanarez. On jugea de loin qu'il avait pris quelque lapin; et, pour le lui ôter, un des chasseurs, nommé Estacio Garcia, traversa la rivière, s'approcha avec précaution de l'endroit où l'oiseau s'était posé, et le trouva tenant dans ses serres non du gibier, mais une chienne de chasse à laquelle il avait déjà ouvert la poitrine et dévoré le cœur. Celle-ci était plus grosse qu'un lièvre, avait la robe de couleur grise, et portait un collier aux armes royales avec des grelots d'argent. C'était une bête que la reine aimait beaucoup parce qu'elle lui avait été envoyée de Flandre par l'infante dona Isabelle. Elle s'était éloignée de sa royale maîtresse en chassant les lapins, et c'est lorsqu'elle les poursuivait qu'elle avait elle-même été tuée par l'aigle.

Les gibiers de toute espèce sont en abondance. Les bois contiennent le cerf, le chevreuil, le sanglier, le renard, le chat sauvage, le blaireau, la marte, le lièvre, le hérisson et le lapin. Le cerf, sans être d'une espèce différente de celui qu'on trouve en France, est cependant un peu moins fort, et surtout il n'égale jamais pour la taille nos tragélaphes des Ardennes.

Les sangliers sont communs. On leur faisait autrefois une chasse qui exigeait beaucoup d'adresse de la part du veneur. C'est la chasse à la fourchette (*con la horquilla*). Elle présente beaucoup d'analogie avec les courses de taureaux, et n'a été pratiquée chez aucune autre nation. Quand on avait détourné un animal qu'on jugeait bien vigoureux, on construisait, avec des toiles, une enceinte tout autour du bosquet où se trouvait sa bauge. On disposait cet enclos de manière à ce qu'il allât en se rétrécissant, et qu'il vînt aboutir à un cirque de cent pas environ en tous les sens, également entouré de toiles. C'est là qu'on devait combattre le sanglier. Pour disposer cette place, que les veneurs espagnols

(*) Arte de Ballesteria, lib. III, cap. 1^o.

appellent *la contratela*, on choisissait l'endroit le plus uni qu'on pût trouver; lorsque tout était ainsi disposé, les veneurs entraient dans l'enceinte, allaient attaquer le sanglier à sa bauge; par leurs cris et par le bruit des trompes, ils le forçaient à fuir; ensuite, pour l'empêcher de revenir en arrière, on élevait des traverses en toile. De cette manière, on parvenait à le conduire dans la lice. Dès qu'il y était entré, on élevait derrière lui une dernière barrière qui lui interdisait le retour. Alors, par des ouvertures qu'on refermait derrière eux, les chasseurs pénétraient dans l'arène. Ils étaient à cheval, et n'avaient pour toute arme que leur fourchette. C'était une lance semblable pour la dimension à celle dont on se sert dans les combats de taureaux; mais, au lieu de se terminer par une pointe, elle finissait par une petite fourche, dont les deux dents étaient seulement assez écartées pour pouvoir saisir le boutoir du sanglier; puis, comme on semblait craindre que si cette arme étant solide le combat fût trop tôt fini, ou bien qu'il offrît peu de danger, on faisait ces lances en bois de sapin, de manière à ce qu'elles se rompissent facilement.

Un chasseur courait au-devant du sanglier. Celui-ci, en l'apercevant, voulait se précipiter sur le cheval et le frapper de sa défense; mais, avec la fourchette dont il était armé, le chasseur lui saisissait le boutoir, détournait le coup, et lui maintenait aussi longtemps que possible la hure immobile (*). Mais, lorsque le sanglier en se débattant était parvenu à se dégager des dents de la fourchette, ou bien que par ses efforts il avait rompu la hampe de la lance, il fallait que le chasseur fût assez adroit pour détourner son cheval et pour éviter le coup porté par son furieux adversaire. Aussitôt qu'il s'était échappé, un autre cavalier venait prendre sa place. Les combattants se succédaient ainsi jusqu'à ce que le sanglier, couvert d'écume, harassé de

fatigue, allât s'acculer dans quelque coin. Alors, on lui jetait de petits dards garnis d'artifice, ou d'étope enflammée qui, en s'attachant à ses flancs, lui causaient une vive douleur et ranimaient ses forces et sa rage. Il livrait donc de nouveaux combats. Refusait-il encore d'avancer, on lançait sur lui quelques hourets, dont les aboiements et les morsures pouvaient exciter sa furie. Enfin, lorsque tous ces moyens étaient épuisés, lorsqu'il tombait exténué de fatigue, on lâchait la meute qui achevait de le tuer. Il tombait toujours, mais c'était rarement sans vengeance. Lorsque la lance se rompait, lorsque la fourchette ne saisissait pas le boutoir, sa défense décousait le cheval, et faisait même au chasseur de terribles blessures; ainsi, c'est à cette chasse que l'empereur Maximilien reçut dans la jambe un coup de boutoir dont il demeura boiteux pendant le reste de ses jours.

Les Espagnols étaient (*) et sont encore d'adroits chasseurs, car ils savent atteindre et frapper le gibier; mais ils n'ont jamais poussé aussi loin que les Français la science de la vénerie. En effet, la configuration de leur pays, coupé de ravins, hérissé de difficultés de toute espèce, ne permet guère de forcer le gibier à la course. Ils n'ont donc pas comme nous réduit en règles exactes l'art de juger un animal et de placer des relais. Pour eux, la vénerie est tout simplement l'attaque de la grosse bête. Ils la nomment la chasse au bois, *la monteria*; car leurs montagnes étant à peu près seules couvertes de forêts, le mot de mont et celui de bois y sont synonymes. Mais ils excellent surtout dans la chasse à tir, qu'ils appellent *ballesteria*. Pour y réussir, quand on se servait d'arbalète, beaucoup de persévérance et la plus grande dextérité étaient nécessaires; aussi le nom de *ballestero*, d'arbalétrier, était-il l'équi-

(*) Martial disait en parlant des habitants de Fuen-Girola, ville voisine de Malaga, qui de son temps s'appelaient Svel,

Et certos jaculo Levi Svellos.

(*) Voir la planche 74.

valent d'homme prudent et adroit. Au reste, la grande quantité de menu gibier qu'on rencontre en Espagne explique tout naturellement la prédilection que les habitants avaient pour cet exercice. Les perdrix, les caïlles, y sont en abondance. Les bois près desquels le Tage prend sa source sont remplis de merles qui, nourris de baies de myrtes et de fraises d'arbousiers, ne le cèdent pas en délicatesse aux merles parfumés de la Corse. Les oiseaux d'eau abondent dans les Alfaques. Le canard, l'oie sauvage, la poule d'eau, la macreuse, le héron peuplent les Albuferas. Le phénicoptère aux ailes écarlates étale au soleil de la Péninsule sa brillante parure, et le cygne balance sur les étangs ses formes élégantes et son plumage éclatant.

Le 26 juillet 1380, le roi Alphonse XI étant en marche pour le siège d'Algeciras, s'arrêta auprès de l'étang de Medina Sidonia, et, s'étant mis à y chasser, il tua quatre cygnes, en prit six en vie, et, ajoute le chroniqueur, l'histoire rapporte ce fait parce que le roi chassait tous les jours, quelque temps qu'il fit.

Le lapin est aussi très-commun; on peut même penser que l'Espagne est sa première patrie. Autrefois il n'existait pas en Grèce, car Xénophon n'en parle pas dans ses Cynégétiques, et Oppien garde, à son égard, le même silence dans son poème sur la chasse. Les Romains paraissent ne l'avoir connu que très-tard. Varron le désigne comme un lièvre d'une espèce particulière à l'Espagne, qui se construit une retraite souterraine, et c'est de cette habitude de creuser des terriers que lui vient le nom de *cuniculus*, qui signifie une mine. Ce mot, dont plus tard les Espagnols ont fait *conejo*, les Italiens *coniglio*, et les Français *conil*, n'était alors employé que par les Latins; Strabon, en décrivant les dégâts exercés par cet animal, dit que les anciens Espagnols le nommaient *leberidas*. Quelques étymologistes prétendent que les Phéniciens l'appelaient *saphan*, et qu'ils avaient nommé le

pays *Sphania* ou *Spania* à raison du grand nombre de lapins qu'ils y avaient trouvés. Une semblable origine ne mérite pas un examen bien sérieux. Quelquefois cependant il se rencontre, en matière d'étymologie, de singulières coïncidences. Le nom de la ville de Gadès signifie, en langue celtique, la femelle du lapin : *Gad*, un lapin, *Gadès*, une hase. Au reste, ce qui est positif, c'est que les lapins étaient autrefois très-nombreux dans ce pays; et, sur les monnaies d'or et de bronze que l'empereur Adrien fit frapper à Rome, après la guerre de Celtibérie, cet animal fait l'attribut de l'Espagne personnifiée. Le poète Catulle donne à la Celtibérie l'épithète de *cuniculosa*, remplie de lapins. A une époque fort reculée, ils s'y étaient multipliés au point de causer d'immenses dommages. Il y a peut-être un peu d'exagération dans ce qu'on raconte à cet égard; nous le répétons sans nous porter garants de l'authenticité du récit. Dans les environs d'une ville de la Bétique ils étaient devenus si importuns, que non-seulement ils détruisaient toutes les récoltes au point d'affamer les habitants, mais encore, creusant leurs terriers de tous les côtés, ils en étaient venus jusqu'à miner une partie des édifices, qui ne tardèrent pas à s'écrouler. On essaya vainement plusieurs moyens pour les détruire, mais, quelque quantité qu'on en tuât, il en naissait davantage, et le mal allait toujours en s'aggravant. Alors, on conseilla aux habitants de se procurer un animal qui existait en Afrique, et qui pourrait forcer les lapins à sortir de leurs terriers. Ils en trouvèrent le conseil bon, et ce furent eux qui, les premiers, introduisirent les furets en Europe.

Ce remède fut efficace. Pourquoi ne peut-on pas aussi en trouver un contre un autre fléau qui désole de temps en temps les champs de la Péninsule? Comment ne peut-on pas se défendre contre les ravages que font les saute-relles? Tous les ans, on voit de ces insectes dans le midi de l'Espagne, et surtout dans les terres incultes de

l'Estremadure. Ordinairement ils ne sont pas très-nombreux ; et comme il y a beaucoup plus de mâles que de femelles, ils ne se reproduisent pas dans une proportion trop considérable. Mais lorsque le malheur veut que les femelles naissent plus nombreuses, comme cela a eu lieu en 1754, alors elles se multiplient d'une manière effrayante, et elles portent de tous les côtés la dévastation, la misère, la famine et la peste.

La femelle, pour déposer ses œufs, choisit toujours un terrain stérile et inculte, afin que le hoyau ou la charue ne viennent pas les détruire. Elle les place dans un nid, qu'elle maçonne en terre avec une déplorable industrie. A la fin du printemps suivant, la chaleur du soleil fait éclore les œufs ; il en sort des vers qui bientôt se transforment en nymphes. Alors les insectes sont noirs et de la grosseur d'un moucheron. Rassemblés au pied de quelque arbuste, ils montent les uns sur les autres, et couvrent quelquefois un espace de douze pieds de circonférence sur deux pouces d'épaisseur, en sorte que la terre, en cet endroit, ressemble à une tourte noire qui se remue, ou à un drap mortuaire agité par le vent. Au bout de quelques jours, les sauterelles ont acquis plus de force. Elles se jettent sur toute la verdure des environs, dévorant jusqu'aux racines des plantes les plus venimeuses, la jusquiame, la belladone, la ciguë, et même la renoncule, caustique dont le suc est si corrosif qu'il brûle la peau des autres animaux. La feuille de la tomate a seule le privilège d'être épargnée. Enfin, quand elles sont devenues parfaites, que des ailes roses ont remplacé leur enveloppe lugubre, elles entreprennent des migrations pour aller chercher une région moins désolée que celle qu'elles ont dévorée. Elles s'élèvent peu à peu en l'air jusqu'à une hauteur de cinq cents pieds, et elles forment une nuée qui intercepte les rayons du soleil, au point que le beau ciel de l'Espagne paraît, au milieu de l'été, aussi noir que celui de Londres par les plus tristes mati-

nées d'hiver (*). Le bourdonnement de tant de millions d'ailes produit un bruit semblable à celui du vent qui gronde au milieu des arbres d'une forêt. Le chemin que suivent ces nuées funestes est toujours dans la direction du vent. De leur premier vol, elles s'éloignent d'environ deux lieues, détruisant tout sur leur passage. Elles s'écartent quelquefois jusqu'à une demi-lieue de la ligne droite, pour aller dévaster un champ de blé ou un verger ; et lorsque la destruction est achevée, ce qui a lieu en quelques instants, elles se relèvent et reprennent leur première direction.

Dans un ancien conte espagnol intitulé : Histoire de la damoiselle Théodor (**), un des sages qui dispute avec cette damoiselle, lui demande : « Quel est l'oiseau qui va par les campagnes, et chez lequel on trouve huit caractères qui appartiennent aux grands animaux ? — L'oiseau dont vous parlez, répond-elle, est la sauterelle : elle a deux cornes comme le cerf, son cou est semblable à celui du taureau ; on remarque en elle le poitrail du cheval, le muse de la vache, les ailes de l'aigle, la queue de la vipère et les pattes de la cigogne. Ses yeux sont semblables à ceux d'une bête redoutable qui habite loin de ces contrées. » La belle Théodor aurait pu ajouter que la sauterelle surpassait tous ces animaux en voracité. En 1754, on les a vues à Almaden s'abattre sur un champ, manger jusqu'aux chemises de toile et aux couches de laine que les pauvres gens du hameau avaient mis sécher sur l'herbe. Un détachement de cette légion étant entré dans l'église, y dévora les surtouts de soie qui couvraient les images et jusqu'au vernis de l'autel. Quelquefois, le vent emporte une de ces nuées dévastatrices et la précipite dans la mer, où les sauterelles se noient. Il faut alors en rendre grâce à

(*) Bowles, Histoire naturelle de l'Espagne.

(**) Chroniques chevaleresques de l'Espagne et du Portugal, traduites par M. Ferdinand Denis.