

la sommité nommée Vernasca, presque toujours couverte de neige. En avançant dans la direction du Nord-est, on rencontre deux autres lacs, séparés par la masse aride d'un rocher pyramidal. Un huitième lac, creusé dans le sombre enfoncement du col dit de l'Enfer, en porte le nom pour désigner l'horreur de la localité. Sa forme est celle d'un parallélogramme irrégulier, et sa surface dépasse 1700 pieds carrés. On arrive enfin à l'ouverture de cinq autres pièces d'eau, d'égale dimension, sur les flancs inférieurs de la montagne; les bords des bassins ont chacun 200 mètres de circonférence à peu près.

Productions du Comté de Nice.

Quoique par la sécheresse de son sol jointe à la douceur de son climat, le territoire de Nice semble plutôt être l'asile nourricier de l'olivier, de l'oranger, du figuier et de la vigne, il ne manque pas cependant, dans l'intérieur des campagnes, des sites délicieux constamment couverts de vastes tapis de verdure; un grand nombre d'arbres et d'arbustes qui conservent leur feuillage, ombragent des riants côteaux, de chênes verts, d'arboussiers, de caroubiers, de lentisques, de térébinthes, de faux baguenaudiers, de captes, de garoces, de myrthes, de bruyères en arbre et multiflore, des genêts à feuilles de saule, de coronilles émerus, etc.

Assis sous ces frais ombrages, naturellement protégés par des dômes plus élevés, d'où l'on jouit de perspectives variées, magnifiques, ayant en face le miroir ondoyant de la mer, dont on contemple avec plaisir les différents aspects; respirant un air embaumé par le parfum du romarin, du thym et d'autres plantes aromati-

ques, qui croissent en profusion sur les sites vagues et rocailloux du sol; l'étranger, le naturaliste, le philosophe, le poète se croient en plein hiver, transportés dans un séjour de délices et d'enchantement, quand ils pensent qu'à cette époque, les frimas sévissent presque partout ailleurs et qu'un ciel brumeux sature de splén la plupart des peuples de l'Europe.

Parmi tous les arbres à fruits du territoire de Nice, le figuier est celui qu'on y cultive le plus après l'olivier, et cependant les figues ne sont pas pour les propriétaires un produit bien important. Sèches, elles sont moins un revenu pour le propriétaire qu'une ressource pour le rentier, une denrée comestible en hiver et dans l'arrière-saison. On compte à Nice 25 à 30 variétés de figuiers et de figues. Celles qui donnent des fruits du goût le plus sucré et le plus agréable, sont la bellone, la barnissotte ou grosse bourjassotte à fruit noir, la barnissotte à fruit blanc et la bernissinque.

Les grains et les légumes secs récoltés dans le pays sont bien loin de suffire au besoin de la population. On doit en excepter les vallées de Guillaumes et de Valdiblor, où la nature du sol procure un excédent au delà de la consommation locale. Partout ailleurs les terres montagneuses ne fournissent pas de quoi nourrir les habitans pendant trois mois de l'année. L'étendue territoriale susceptible d'ensemencement a été calculée par approximation à 43000 sétérées, ou 17000 journées du Piémont; mais la majeure partie de cet espace étant divisée en planches, parmi lesquelles la vigne et les arbres fruitiers se trouvent entremêlés, il en résulte que ce chiffre se réduit seulement du tiers. La récolte des grains dans toute la Province est évaluée, année commune, à 64000 sétiers de 80 litres. C'est bien peu comparative-