

CHAPITRE IV

RÉGIME ÉCONOMIQUE

§ 1. — *La Propriété.*

Comme on l'a déjà vu précédemment, les habitants des tribus de montagnes se considèrent aujourd'hui comme descendant, soit de capitulaires, soit de gens qui se sont convertis à l'Islam sans subir de capitulations, mais ayant dans les deux cas conservé la propriété souveraine de leur territoire.

Ce territoire n'aurait donc jamais été conquis et ne ferait par conséquent pas partie des biens de la communauté musulmane, mais il serait la propriété pleine et entière de ceux qui l'occupent, qui n'ont à payer aucun droit ni aucune redevance pour la jouissance de leurs terres.

Les tribus arabes des plaines, au contraire, qui occupent des terres conquises, appartenant par conséquent à la communauté musulmane, payent pour la jouissance de ces terres un droit de loyer, le *Kharadj*, que l'on appelle aujourd'hui la *Naïba*.

Il y aurait là une différence fondamentale entre la nature de la propriété chez les Djebala et chez les tribus des plaines. Cette différence se retrouve dans la situation des Djebala vis-à-vis du pouvoir central. Ils se considèrent, en

tant que Musulmans, soumis à l'autorité du Sultan comme Émir el-Moumenin, comme chef religieux, mais ils prétendent être restés souverains de leur sol et ils ne paient que les impôts religieux, c'est-à-dire l'aumône légale, *Ez-Zekat* et *El-Achour*.

Il semblerait même que ce droit de propriété absolue et cette indépendance relative ont été, dans certaines régions au moins, apportés aux indigènes par la conquête musulmane. Les Ghomara, par exemple, auxquels appartiennent les tribus dont nous faisons la description, ont dû subir en grande partie la domination des différents conquérants qui se sont succédé sur la côte du Nord de l'Afrique. On les retrouve en effet, au moment de la conquête musulmane, gouvernés par le comte Julien, *Émir des Ghomara*, qui, tout en étant nominalelement investi par l'empereur de Byzance, entretenait de fréquentes relations avec les Wisigoths d'Espagne. Les Ghomara étaient donc certainement tributaires de l'empereur : « Quand les Romains ne laissaient pas à un peuple vaincu sa liberté, ses lois et ses terres, en lui imposant un simple tribut, comme signe de soumission, ils confisquaient son territoire qu'ils faisaient domaine public et qu'ils partageaient comme bon leur semblait. Quelquefois, tout en se réservant la disposition du sol conquis, ils en abandonnaient une partie à la nation soumise¹. »

Quel qu'ait été le régime appliqué aux Ghomara par les différents conquérants et en admettant qu'ils eussent conservé leur liberté, leurs lois et leurs terres, ils étaient soumis au paiement d'un tribut en signe de soumission, et la propriété de ces terres n'était que conditionnelle et relative au paiement par eux de ce tribut.

En se convertissant à l'Islam, sans lutte, dès l'arrivée des conquérants arabes, les Ghomara auraient évité de

1. « Afrique ancienne », par FRÉDÉRIC LACROIX, *Revue africaine*, n° 79, janvier 1870, p. 23.

devenir des tributaires vis-à-vis des Musulmans, et se seraient vu reconnaître la pleine et entière propriété de leur territoire et leur indépendance en se soumettant aux seules obligations religieuses.

Dans ces conditions, loin d'être pour ces populations un asservissement, la conquête arabe aurait été pour elles une délivrance et une émancipation. Elle aurait établi la propriété des nouveaux convertis à leur profit en constituant le territoire musulman, le *Dar el-Islam*.

Cependant, ainsi qu'on le verra plus loin, la plupart des tribus montagnardes étaient administrées par les Mérinides et par les Saadiens et payaient l'impôt. Il serait difficile d'établir nettement au point de vue juridique musulman quelle est la situation exacte de la propriété chez les Djebala; si elle est vraiment restée, comme le prétendent ses habitants, leur propriété depuis l'établissement de l'Islam au Moghreb, ou si, après avoir été comprise dans la propriété de la communauté musulmane, elle a été plus tard, pour des causes de politique intérieure, exemptée des charges qui incombent à la jouissance de cette propriété. Ce qui est certain, c'est qu'actuellement et en vertu d'une pratique assez longue pour être devenue en usage constant, et même un véritable *état coutumier*¹, les Djebala ne sont pas considérés comme des gens de Naïba et se prétendent les libres propriétaires de leur sol. Les limites des tribus de montagnes entre elles sont bien définies, et il ne peut y avoir de confusion de territoires.

Il en est de même pour les limites des fractions de chaque tribu et pour le territoire appartenant aux différents villages de chaque fraction.

Il n'existe pas de territoires sans maîtres et n'appartenant à personne, non plus que de biens du Makhzen.

1. A. LE CHATELIER, *Revue du Monde Musulman*, février 1910 : « Le Maroc Berbère et les Mines européennes », p. 18.

Le territoire bien délimité de chaque tribu est formé des territoires également délimités de chaque fraction, qui se compose à son tour des territoires de chaque village.

Le territoire de chaque village est formé des propriétés particulières, des biens habous et de la propriété commune à la *Djemda* de chaque village.

Mais si les limites des tribus sont bien définies, elles ne sont pas toujours fixes; des villages ou même des fractions peuvent être conquis par des tribus voisines et changer de tribus. En recherchant dans les anciens ouvrages l'histoire des tribus, on s'aperçoit de ces changements. C'est ainsi que le village de Zahdjouka, qui, d'après El-Bekri, faisait autrefois partie de la tribu des Rhona, est aujourd'hui dans le Serif; que le village d'Azdjen appartient tantôt aux Maçmouda, tantôt aux Rhona, et que le Djebel Çarçar est considéré tantôt comme Meçmoudi, tantôt comme Serifi.

La propriété particulière et les biens habous se composent de maisons, de jardins fruitiers et potagers, de vignes, de champs, et quelquefois d'une partie de forêt.

La propriété est très morcelée et il n'y a pour ainsi dire pas un habitant des montagnes qui ne soit propriétaire au moins d'une maison et d'un jardin. Il n'y a pas de grandes propriétés ni de grandes fortunes. Les gens relativement riches ont en somme peu de chose et surtout peu d'argent; mais, d'autre part, il y a peu de misère et on ne trouve que de très rares mendiants dans toute la région des Djebala en dehors des Chorfa, des tolba et des *haddaoua*, dont c'est le métier¹.

La propriété communale est uniquement formée de forêts, qui, dans leurs parties les plus clairsemées, servent

1. Haddaoua, Khouan de la confrérie de Sidi Heddi, dont la Zaouïa se trouve dans la tribu des Beni Arous, à peu de distance du tombeau de Moulay Abdessalam.

de pâturages aux troupeaux du village, conduits le plus souvent par un berger commun ¹.

Les parties touffues de ces forêts, qui sont parfois presque impénétrables, sont conservées avec soin dans leur état sauvage ; elles servent en effet de refuge aux habitants des villages et à leurs troupeaux en cas de guerre. Les villages sont alors abandonnés ; les femmes, les enfants et les vieillards, emmenant avec eux les troupeaux et emportant leurs quelques objets précieux et la plus grande quantité possible de provisions, se cachent dans les endroits les plus impénétrables de la forêt, tandis que tous les hommes en état de se battre attendent l'ennemi autour du village abandonné, s'embusquant derrière des arbres et des rochers de façon à empêcher dans la mesure du possible le pillage des silos et des magasins d'huile.

Dans de semblables conditions, il faudrait une campagne organisée et assez longue pour occuper sans danger les villages, chasser de leurs alentours les habitants transformés en guérillas et obliger la tribu à faire sa soumission en revenant dans les villages. Au lieu de cela, les troupes du Makhzen se contentent de mettre le feu aux toits de chaume, de piller et de dévaster les jardins et d'emporter ce qu'ils trouvent ; elles se retirent ensuite à leur camp où elles sont à l'abri de la fusillade, et, au bout d'un certain temps, par l'entremise de quelque Chérif, on fixe les conditions pécuniaires auxquelles la Mehalla se retirera.

Les forêts sont donc pour les Djebala un asile et un refuge ; il en était de même autrefois dans tout le Maroc, qui était certainement beaucoup plus boisé qu'il ne l'est aujourd'hui ².

1. Le Berger commun. Cf. *Arch. maroc.*, fasc. III, chap. VII, p. 344.

2. Strabon dit la Marusie, c'est-à-dire la région occidentale dont parle Hérodote, couverte d'arbres de très grandes dimensions, et qu'il en était de même du mont Abyla (Djebel Mousa actuel, dans la tribu des Andjara).

Pline mentionne les grandes forêts de la Mauritanie. Solin également :

Dans les plaines, les forêts ont été détruites pour les besoins de l'agriculture, d'une part, et sans doute également par les différents conquérants, afin de pouvoir soumettre plus aisément le pays¹.

Il y a une trentaine d'années environ, deux forêts d'une certaine importance ont été détruites dans le Khlot par ordre du Sultan Moulay el-Hasan, parce qu'elles servaient de refuge aux voleurs et aux coupeurs de routes.

Ce sont les forêts des Oulad Becem, entre Larache et Moulay Bouselham, et du Tleta de Riçana, sur le plateau de Sidi Abdallah ben Ahmed, sur la rive droite de l'Oued el-Mkhazen.

Les troncs des grands arbres de ces forêts ont été transportés aux chantiers de construction de barcasses de Larache, où on peut en voir encore aujourd'hui; les branches et les taillis ont été utilisés par les fabricants de charbon de bois.

Dans beaucoup de tribus de montagnes, et particulièrement dans celles dont nous nous occupons, qui sont pour la plupart limitrophes des plaines, les forêts communales sont également depuis quelques années détruites par les

« Nemoribus inhorrescit » Silius. Italicus couvre l'Atlas d'épaisses forêts : « Frontem quae immanibus umbris ». « Pineae silva premit ».

Soixante vaisseaux pris parmi les *Aviculaires* étaient chargés de transporter du bois d'Afrique à Rome (*Revue africaine* 1869, « Afrique ancienne, » par M. FRÉDÉRIC LACROIX, p. 178 et suiv.).

1. D'après les auteurs arabes, les Mauritanies étaient cependant encore très boisées au septième siècle, au moment de l'invasion musulmane.

« Même en faisant la part de l'exagération familière à ces écrivains, il restera toujours certain qu'au moment de l'invasion musulmane la Barbarie possédait une végétation arborescente assez remarquable pour que les annalistes qui ont écrit vers cette période en aient fait une mention spéciale. » « Tout ce vaste espace (de Tanger à Tripoli) n'était qu'un ombrage continu. » Mohammed ben Ali er-Raïni el-Kaïrouani, traduction Pélissier et Rémusat. Livre II, p. 25.

Les destructions systématiques ordonnées par Kahina, l'héroïne berbère, pour chasser les premiers conquérants musulmans et dégoûter leurs successeurs, durent multiplier les vides dans les forêts. Les Arabes une fois installés, les habitudes d'un peuple pasteur firent le reste. (*Revue africaine* 1869. Ouvrage cité, p. 172 et suiv.)

habitants et remplacées par des champs. Ces tribus sont d'ailleurs inégalement boisées et, en étudiant chacune d'elles en particulier, nous indiquerons l'importance de leurs forêts et le développement progressif de la culture qui s'y est accompli.

Les essences les plus courantes dans les tribus que nous étudions sont les suivantes :

<i>Betoum</i>	(A)	البطم. Le térébinthe.
<i>Çafçaf</i>	(A)	صبصاف. Tremble ou peuplier.
<i>Defla</i>	(A)	دفل. Le laurier-rose.
<i>Dardar</i>	(A) collect.	دردار } Le frêne. دردارة }
<i>Dardara</i>	(A) nom d'usage	
<i>Ametoual</i>	(B)	امثوال. Cet arbuste, que nous n'avons pas pu identifier, ressemble comme feuillage à l'olivier sauvage.
<i>Azaz</i>	(A)	ازاز. D'après Beaussier, c'est le
<i>Lezaz</i> (vulg.)		garou ou saint-bois.
<i>El-'Eulliq</i>	(A)	العليف. Ronce épineuse; son fruit. <i>Tout el-'eulliq</i> , mûre des ronces.
<i>Techt</i>	(A)	تشت. Chêne à grandes feuilles lisses.
<i>Techt bellot</i>	(A)	تشت بلوط المعز. Grand chêne épineux qui
<i>el-maz.</i>		donne un gland amer, que mangent les chèvres.
<i>Z'arour</i>	(B)	زعرور. L'aubépine. Beaussier l'appelle azérolier. Dans les

environs de Tanger, on l'appelle *Admam*.

- | | | |
|------------------|-----|---|
| <i>Berri</i> | (A) | برى. L'olivier sauvage; le mot « berri », qui est adjectif, signifie toutes espèces de plantes non cultivées; employé seul, il désigne spécialement l'olivier sauvage. En Algérie, on dit <i>zeboudj</i> et en berbère <i>azemmour</i> . |
| <i>Drou</i> | (A) | ضرو. Le lentisque, les Djebala prononcent le <i>Dad</i> comme un <i>ta</i> , ce qui donne <i>trou</i> طرو. |
| <i>Kourrich</i> | (B) | كريش. Chêne vert, glands amers. |
| <i>Senso</i> | (B) | سنسو. L'arbousier. Le mot berbère est <i>asenso</i> اسنسو. Il a perdu son alif initial en passant en arabe. Son fruit <i>Boukhanno</i> , بوختو, l'arhouse. |
| <i>Dlem</i> ou | (A) | <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-right: 10px;"> دلم
 فرنان
 افرنان </div> <div style="font-size: 3em; line-height: 1;">}</div> <div> Chêne liège à glands doux et à feuilles épineuses. </div> </div> |
| <i>Fernan</i> | (B) | |
| ou plutôt: | | |
| <i>Afernán</i> | (B) | |
| <i>Seleghoua</i> | (B) | سلغوة. Caroubier. Le mot <i>seleghoua</i> qui, usité par les Djebala, est une défor- |
| ou | | |

mation du berbère *tasaleghoua*.

<i>Qrona</i>	(A)	فرونة. Le mot <i>qrona</i> s'applique plus particulièrement à la caroube qui est en forme de corne; en arabe <i>kharroub</i> est le nom du caroubier.
<i>Khlendj</i>		خلنج. Mot persan. Le bois du khlendj sert à faire des cuillers et des écuelles. Bruyère arborescente.
<i>Afersiou</i>	(B)	أكروسيو. C'est la grande fougère arborescente.
<i>Rihan</i>	(A)	ريحان. Les myrtes.
<i>Kharoua</i>	(A)	خروع. Le ricin.
<i>Akraz</i>	(B)	أجراز. Le genêt.
<i>Relem ou Artam</i>		رتم. Le genêt du Sahara.
<i>Baqs</i>	(A)	بفس. Le buis. Se trouve surtout dans les Akhmas, les Ghomara et le Rif. Parmi les tribus dont nous nous occupons, on ne le trouve que chez les Beni Ysef et chez les Soumata ¹ .

Le charbon de bois, dont on fait une quantité considérable, provient surtout du lentisque, quoique les autres arbres y servent également. Cette fabrication a contribué

1. D'après Léon l'Africain, t. II, p. 268, il y avait à son époque une quantité de buis chez les Beni Gorfet. Il ne s'en trouve plus aujourd'hui dans cette tribu.

pour une large part au déboisement du pays, qui a lui-même modifié le régime des rivières. D'après les hydrographes, le déboisement des montagnes, en permettant aux eaux de pluie de se réunir plus rapidement et d'arriver en masse dans les rivières, a, si ce n'est complètement créé, au moins notablement augmenté leur régime torrentiel, qui serait pour beaucoup dans la formation de la plupart des barres qui se sont formées aux embouchures et empêchent la navigation.

Ces huit tribus ne fournissent pas de grands bois de construction et ne donnent que des poutrelles de 2 m. 50 à 3 mètres de longueur sur 5 à 12 centimètres d'épaisseur. Ce sont des poutrelles mal équarries, irrégulières, et qui ne peuvent être utilisées que pour des constructions très primitives.

Les propriétés communales ne sont aliénables que par le consentement de la *Djemâa* du village à laquelle elles appartiennent. Le déboisement, qui n'est fait que par décision de la *Djemâa*, n'est pas accompagné d'une aliénation de la partie déboisée.

Voici comment il est procédé à ce déboisement : Lorsque les habitants d'un village se trouvent trop à l'étroit dans leurs limites, la *Djemâa* réunie décide de déboiser une certaine partie de la forêt. Tout le village contribue à ce travail, qui est fait en commun. Le territoire déboisé est ensuite partagé en parties égales mesurées au moyen d'une corde entre les habitants du village. Chacun fait de la part qui lui revient l'usage qu'il veut. Les uns y font des plantations d'arbres fruitiers, d'autres des jardins potagers, d'autres enfin les labourent.

Il arrive que certains habitants du village ne sont pas en état de mettre en production la part qui leur revient ; dans ce cas, ils la louent à d'autres ; cette location est toujours faite *bel-khobza*, c'est-à-dire moyennant un paiement en nature sur les récoltes. La quotité de la part de

récolte qui constitue le loyer peut varier, mais elle est en général du cinquième, le *Khoms* ¹.

Il arrive aussi que, poussé par des besoins d'argent, un bénéficiaire vende la *jouissance* de sa part ; il ne peut pas en vendre la *propriété*, attendu que cette propriété reste toujours celle de la *Djemâa*, de la communauté.

Ou retrouve là l'idée des biens de la communauté musulmane, qui appartiennent toujours à cette communauté, mais dont les occupants successifs se vendent la jouissance ; tandis que les biens de la communauté musulmane, en tant que territoires conquis (*Anoua*) sur les infidèles, sont habous et ne peuvent être occupés que moyennant un loyer, le *Kharadj* devenu la *Naïba* ; les biens communaux des villages des montagnes qui ne sont pas en territoire *Anoua*, et qui sont des terres libres, ne sont pas habous, et leur occupation par un membre de la communauté du village n'entraîne aucun droit de loyer.

On peut se rendre compte d'ailleurs, par la façon dont les Djebala acquittent l'aumône religieuse, la *Zekat* et l'*Achour*, en la versant à leurs pauvres et à leurs *Chorfa*, au lieu de la verser au *Bit el-Mal el-Mouslimin*, que leur compréhension de l'idée de communauté, qui est la base de la religion musulmane, est restreinte à leur communauté propre, c'est-à-dire à celle de leur village. La réunion de ces communautés forme les fractions, dont l'ensemble compose la tribu, mais l'idée de communauté ne va pas plus loin.

Nous verrons les traces de ce même particularisme en étudiant l'organisation des habous des Djebala.

Nous avons vu que les parts de forêts communales déboisées et défrichées, revenant à chacun des membres de la communauté du village, ne leur étaient données en

1. Cf. Les tribus arabes de la vallée du Lekkous, t. VI, chap. XV : La culture et les coutumes agricoles, § 1. La Mouzâra'a, p. 282.

principe que comme usufruit et que la propriété de ces parcelles restait à la communauté. A la mort du premier détenteur, il est stipulé dans l'acte de partage qui est fait de ces biens, que les parcelles communales dont il a reçu ou acheté la jouissance ne sont qu'un usufruit et que la propriété continue à appartenir à la *Djemâa*. Mais le principe n'est pas maintenu, et après deux ou trois générations les parcelles de biens communaux sont considérées comme la propriété de ceux qui les détiennent, qui, à défaut de titres réguliers à l'appui de leurs droits, font établir une *moulkiya*, c'est-à-dire un document d'Adoul relatant le témoignage de douze témoins qui déclarent savoir qu'un tel, fils d'un tel, est à leur connaissance depuis plus de dix ans le détenteur incontesté de telle terre, et qu'ils l'ont toujours connu usant de cette terre comme un propriétaire use, de son bien. C'est ainsi que, dans les tribus de montagnes, les biens de la communauté des villages sont absorbés progressivement par la propriété particulière, comme dans les environs de Tanger les biens de la communauté musulmane et les biens du Makhzen.

Aucun registre n'est tenu ni des biens communaux ni de l'attribution de leur usufruit à telle personne, non plus qu'il n'est établi aucun document à ce sujet ; il en est de même pour les ventes d'usufruit entre les différents habitants. Toutes ces mutations sont faites par de simples déclarations verbales devant la *Djemâa*.

Les ventes de propriétés particulières au contraire sont, si ce n'est enregistrées, au moins établies par des documents d'adoul.

Toutes les transmissions de propriété par vente ou par héritage se font conformément à la loi musulmane, à la Charia, et les difficultés qui y sont relatives sont portées devant le tribunal du Qadi.

D'autre part, pour l'exploitation des terres, on retrouve des usages qui relèvent uniquement de la coutume. Par

exemple, le propriétaire d'une forêt veut en mettre une partie en culture et ne veut pas faire les frais de déboisement et de nivellement ; il s'adresse à un de ses voisins et traite avec lui aux conditions suivantes : le voisin coupera les arbres, enlèvera les racines, les roches et niveliera le terrain ; il aura comme paiement la jouissance entière du terrain pendant une durée qui, selon les conventions, varie de trois à cinq ans. Il peut pendant ce temps travailler lui-même ou louer ce terrain à son seul profit. Le délai fixé étant expiré, le propriétaire reprend possession de son terrain, mais celui qui l'a déboisé conserve encore un privilège sur lui, c'est-à-dire qu'il a le droit de le labourer de moitié avec le propriétaire en contribuant à la moitié de tous les frais de culture. Si cet homme n'est pas en état de labourer avec le propriétaire, il a droit à une part en général d'un cinquième sur la récolte du propriétaire du terrain.

Les contrats de ce genre, qui sont presque toujours verbaux, deviennent caducs par la mort de l'un des contractants, et les héritiers du propriétaire n'ont plus à en supporter la charge, pas plus que ceux de la personne qui a déboisé n'en bénéficient.

§ 2. — *Les Habous.*

Il y a dans les Djebala deux espèces de biens habous : ceux de la mosquée ou des mosquées de chaque village, et ceux des marabouts, c'est-à-dire des saints personnages, Chorfa ou non, qui sont enterrés dans un village.

Quels que soient ces habous, le Sultan ou le Makhzen n'a aucune ingérence dans leur administration, contrairement à ce qui se passe pour les habous des villes, qui

sont administrés par des nadirs nommés par le Sultan, et qui sont des fonctionnaires Makhzen.

Dans la région des Djebala, les nadirs des habous de mosquée ou des habous de marabouts, qui sont distincts, sont désignés par la *Djemâa* de chaque village, à moins qu'il ne s'agisse du nadir chargé de l'administration des habous du principal marabout de toute une tribu ou d'une fraction, auquel cas ce nadir est désigné par la tribu toute entière ou par la fraction. Il se trouve en effet dans chaque tribu un ou quelquefois plusieurs marabouts d'une grande importance, qui sont considérés comme appartenant non pas au village où ils se trouvent, mais à la tribu toute entière ou à une fraction de cette tribu. Dans les tribus que nous étudions, ces marabouts sont les suivants : En Ehl Serif, la fraction des *Oula'ouyin* ou *Seflyin* (ceux d'en bas), de la plaine, a pour marabout principal Sidi Bou Beker el-Djanati, qui est au dchar de Gaïza, ou Djaïza. La fraction des Fouqanyin, de la montagne, le marabout de Sidi Ali ech Chelli, au dchar de Bou Djedian.

La tribu des Rhona a Sidi Ahmed Meçbah ; celle de Çarçar, Sidi Ali ben Ahmed ; celle de Meçmouda, Sidi Ahmed ben Aïssa Moula Châab ; les Beni Gorfet, Sidi Omar Ghaïlan ; les Soumata, Sidi el-Mezouar ; les Beni Ysef, Sidi Ysef et-Tlidi ; et les Beni Zekkar, Moulay Abdallah el-Ghazouani.

Les habous des biens de mosquées sont en général plus importants que ceux des marabouts. Les donataires préfèrent en effet constituer des habous en faveur de la mosquée du village qu'en faveur du marabout, parce que les habous de la mosquée sont, au cas échéant, tout entiers à la disposition de la Djemâa, de la communauté, tandis que les descendants du marabout prélèvent une large part, en général la moitié, des revenus des habous de leurs ancêtres. C'est un fait intéressant à constater que, malgré leurs sentiments religieux, ou plus exactement malgré

leur croyance superstitieuse en la baraka du marabout de leur village ou de leur tribu, les Djebala préfèrent augmenter les habous de la mosquée, qui constituent pour leur communauté une sorte de trésor, de Bit el-Mal particulier. On retrouve encore là le sentiment de communauté restreinte à leur village, qui est une marque distinctive très nette de la conception musulmane des Djebala. Un grand nombre de marabouts n'ont même pas de habous ; dans ce cas, ils n'ont pas de nadir, mais un simple moqaddem, qui recueille les offrandes des fidèles et qui s'en sert pour l'entretien du tombeau du saint. Ce moqaddem est également désigné par la *Djemda* du village ou, s'il s'agit d'un marabout très important, par la fraction ou par la tribu tout entière.

Les biens habous des mosquées ou des marabouts se composent de champs, de jardins, d'oliviers, de vignes, de vergers et de troupeaux. L'exploitation de ces biens est dirigée par leur nadir, qui loue les terres qu'il ne peut pas cultiver ; cette location n'est jamais faite moyennant argent, mais toujours *bel-khobza*, c'est-à-dire moyennant une part proportionnelle de la récolte. Le nadir peut également louer les oliviers dans les mêmes conditions ; il assure de même l'exploitation des jardins et des vergers conformément aux usages locaux, que nous examinerons plus loin.

Ainsi que nous l'avons dit, si le marabout en faveur duquel ont été constitués les habous a une descendance, une partie du revenu de ces habous lui est attribuée, même si elle habite en dehors de la tribu ; une partie de ce revenu est également employée à l'entretien du tombeau du saint, et le reste est versé au nadir des biens de la mosquée et ajouté par lui aux revenus de cette mosquée.

Il faut ajouter que, et c'est le cas le plus fréquent, si les biens habous sont juste suffisants dans leur totalité à entretenir la descendance du marabout, ils lui sont com-

plètement attribués. Les revenus des biens habous de la mosquée sont attribués à l'entretien de cette mosquée, à la nourriture des hôtes ; ils servent surtout à la constitution d'un véritable trésor de guerre pour chaque village.

Dans toutes les *Djamâas*, mosquées, des villages de la montagne, se trouve emmagasinée une provision de poudre, de balles, et maintenant de cartouches. De plus, la vente des produits des habous de la mosquée, huile, céréales, etc., sert à acheter des armes aux habitants du village qui sont de notoriété publique trop pauvres pour faire cette dépense.

Les provisions d'huile et de céréales réunies par les soins du nadir des biens de la mosquée sont administrées par lui de la façon suivante : afin d'éviter qu'avec le temps ces produits ne subissent un dommage et ne deviennent inutilisables, le nadir fait aux gens du village des prêts en nature qui lui sont restitués à la récolte. De cette façon, les provisions de la mosquée se composent toujours de produits frais et utilisables. Les revenus de la mosquée comprennent également des provisions d'olives salées, de figes et de raisins secs provenant des récoltes de ses propriétés ; les fruits peuvent être avancés pour être remboursés en nature ou être vendus, en cas de nécessité, avec le consentement de la *Djemâa*. Le bétail appartenant à la mosquée peut également être emprunté par les habitants. Les prêts se font surtout dans le cas d'un mariage, d'une naissance, d'une circoncision, d'une réjouissance quelconque qui exige une consommation supérieure à la consommation usuelle et des dépenses extraordinaires. De même si, pour régler certaines affaires, la *Djemâa* du village doit recevoir une *Djemâa* voisine, la fraction une autre fraction, ou la tribu tout entière, une députation d'une autre tribu, pour parer aux dépenses extraordinaires de ce fait, chaque *Djemâa* emprunte aux provisions de la

mosquée ce qui lui est nécessaire pour faire honneur à ses hôtes ; on emprunte même la poudre nécessaire aux salves de réjouissance pour les fêtes. Toutes les avances ainsi faites aux habitants, y compris la poudre pour les réjouissances, sont religieusement remboursées aux biens de la mosquée.

Par contre, les provisions de guerre, poudre, balles, cartouches, fournis par les habous de la mosquée pour la défense du village ou de la tribu ne lui sont pas remboursées.

En cas de disette ou de famine, les provisions de la mosquée sont distribuées aux habitants du village selon leurs besoins ; il est pris note des avances faites à chacun, qui doivent être remboursées.

Seules les munitions employées pour la défense du territoire ne constituent pas une avance, un prêt fait à la communauté, mais au contraire sont l'utilisation prévue des biens habous.

Les Djebala ont l'habitude de dire que la mosquée est comme une veuve riche qui habite au milieu d'eux. Ses biens sont sacrés ; on peut lui emprunter, à la condition de lui rendre scrupuleusement son bien ; mais d'autre part, comme elle est femme et qu'elle ne peut se battre, elle remplace l'impôt du sang qu'elle ne peut payer, en contribuant de son argent à sa propre défense et à celle du village.

Cette contribution des habous, qui fait de leur trésor un *Bit el-Mal* populaire s'élevant pour ainsi dire en face du *Bit el-Mal el-Mouslimin*, devenu le trésor du Makhzen au lieu d'être celui de la communauté musulmane, n'était pas spéciale aux tribus de montagnes.

Dans les villes, les biens habous de chaque mosquée étaient autrefois, comme ils le sont encore aujourd'hui chez les Djebala, administrés par un nadir particulier. Ce nadir était investi de ses fonctions par les habitants du quartier où se trouvait la mosquée.

De même que dans les tribus de montagnes, ces habous formaient à la communauté de chaque quartier un trésor, qui permettait aux villes d'acheter des armes et des munitions et d'organiser leur défense en cas de guerre, et, plus souvent encore, de résister à l'autorité du Makhzen et de lutter contre lui. C'est avec les fonds des habous qu'ont été alimentées la plupart des révoltes. Pour mettre fin à cet état de choses, les Sultans Filala ont progressivement remplacé dans toutes les villes les nadirs de chaque mosquée par un seul nadir, nommé par eux et n'ayant plus à rendre compte des biens dont ils avaient l'administration qu'au Makhzen lui-même. En un mot, les biens habous des villes ont été retirés à la surveillance des communautés de quartiers et leurs revenus ont été pris dans l'engrenage du Makhzen, où ils n'ont pas tardé à disparaître.

Il y a longtemps que les villes ne possèdent plus de trésor leur permettant d'acheter des armes et des munitions et de lutter contre le Sultan. Chez les Djebala, cette organisation communale basée sur les biens de la mosquée est au contraire entièrement conservée.

§ 3. — *Le Commerce et les Souqs.*

×

On a pu se rendre compte que les Djebala ne sont pas riches et qu'ils n'ont pas de besoins. Leurs transactions commerciales ne sont donc pas importantes et il ne s'y traite pas ce que l'on appelle à proprement parler des affaires.

Tout le commerce se borne à la vente des quelques produits du sol, qui sont, pour la plupart, utilisés par la consommation locale, et à l'achat de quelques objets de

première nécessité, qui, étant donnée la manière de vivre très simple des habitants, ne suffisent pas à constituer un marché considérable.

De plus, le peu de sécurité des régions des montagnes et la moralité douteuse des habitants, surtout dans leurs relations, avec les étrangers à la tribu, rendent impossibles toutes garanties sérieuses et par conséquent le fonctionnement d'aucune espèce de crédit.

Tout se fait au comptant et, sans qu'il soit possible d'évaluer l'importance du numéraire employé aux échanges commerciaux, on peut affirmer qu'il est très minime.

En un mot, la région des Djebala, complètement fermée, est encore moins mise en production que le reste du Maroc, et le pays étant par lui-même moins riche que les plaines, son importance commerciale est des plus médiocres. Cependant, aux dires des anciens du pays, les besoins des Djebala ont augmenté beaucoup depuis une vingtaine d'années. Avant cette époque, il n'y pénétrait absolument aucune marchandise européenne, et le pays vivait entièrement sur lui-même, sans rien recevoir et sans rien donner.

Depuis cette époque, les marchandises européennes ont commencé à pénétrer dans la région des Djebala. Il faut citer en première ligne les fusils européens de différents modèles et les cartouches; introduits en contrebande par Tétouan, Tanger, Larache et Arzila, ces fusils sont vendus à des prix très élevés, pour couvrir les risques courus. Malgré ces risques, il est certain que la contrebande d'armes est encore aujourd'hui un des commerces les plus rémunérateurs.

Outre les armes, ont également pénétré dans la montagne le sucre, le thé, les bougies, les épices, les allumettes, les cotonnades et même des mousselines, du drap et quelques soieries.

On y apporte aussi du fer, de l'acier en barres, du soufre et du salpêtre.

Les produits exportés par les montagnards varient d'importance selon les tribus, ce que nous indiquerons plus loin; ce sont: les peaux de chèvres, l'huile, la cire, les raisins secs, les figues sèches, le bois à bâtir et à brûler, les olives, les raisins, les figues, le charbon de bois, le tan, les œufs, les poules. Certains de ces produits étaient apportés au marché d'El-Qçar, une assez petite quantité d'ailleurs, mais depuis que l'état d'insoumission des tribus est presque nettement déclaré, les Djebala vont surtout à Tanger et à Tétouan, où ils peuvent aller sans crainte d'être inquiétés par le Makhzen. Les fruits frais, qui ne supporteraient pas un aussi long transport, sont vendus sur les marchés de la tribu.

Pour les produits importés, les marchés des tribus sont alimentés par les revendeurs appartenant eux-mêmes à ces tribus, et qui vont s'approvisionner à El-Qçar, à Ouezzan, à Ech-Chaouen, à Tanger et à Tétouan. Des marchands étrangers aux tribus apportent également des marchandises aux souqs et y achètent des produits du pays.

Les armes ne se vendent généralement pas dans les marchés, et les Djebala vont eux-mêmes les acheter dans les villes; cependant il arrive quelquefois qu'un *Djibeli* veuille vendre un fusil en vente publique; dans ce cas, il l'apporte au marché, et afin que l'on sache que le fusil est à vendre, il lui attache au-dessous du guidon un petit morceau de ficelle de palmier nain (*cherkat ed-doum*). Cela rappelle le nœud de paille que l'on met dans nos marchés de France à la queue des chevaux à vendre.

Les autres marchandises se vendent aux différents marchés et se trouvent également dans les villages d'une certaine importance. Cela ne veut pas dire qu'il y ait dans les villages quoi que ce soit qui ressemble à des maga-

sins ou à des boutiques. On trouve simplement les quelques marchandises courantes dans les maisons de ceux qui vont les vendre aux marchés de la région.

Les marchés de la région des Djebala n'ont pas le même aspect ni les mêmes usages que ceux des tribus des plaines, que nous avons décrits dans « Les tribus arabes de la vallée du Lekkous¹ ».

C'est ainsi que les marchés des montagnes, beaucoup moins importants que ceux des plaines, ne présentent pas comme eux l'aspect d'une ville de tentes, qui s'élève le matin pour disparaître le soir.

Les quelques rares tentes qui se voient aux marchés des Djebala sont d'abord celles des marchands juifs aux deux seuls marchés où ils soient admis : *l'Arbaa de Sidi Bou Beker*, et le *Khemis de Bou Djedian*, en Ehl Serif, puis celles de quelques marchands étrangers ne venant pas habituellement à ces marchés.

Quant aux marchands habituels, ils ont des *nouaïls*, cabanes de roseaux recouvertes de chaume, établies à poste fixe. Sans être propriétaires du terrain, qui appartient à la tribu, chaque marchand a sa *nouala* attitrée, qu'il a fait construire à ses frais, et qu'il occupe à chaque jour de marché.

Contrairement à ce qui se passe aux marchés des tribus arabes des plaines et des villes, les chevaux, ânes, mules et mulets ne sont pas vendus aux enchères, mais de gré à gré comme le bétail.

Comme nous l'avons vu, les autorités elles-mêmes n'ont pas de tentes ; ces autorités se tiennent sous des oliviers sauvages, dans la partie élevée du *souq*. Chaque olivier, *berri*, a sa destination fixe ; l'un est le *berri* du Cheikh, l'autre celui du Qadi ; il y a celui des Adoul et celui des notables ; il y a enfin celui qui constitue la prison,

1. *Arch. maroc.*, t. VI, p. 251.

sous lequel vont s'asseoir les condamnés du Cheikh ou du Qadi. Ces oliviers sont les seules prisons qui existent chez les Djebala. Dans les tribus arabes, au contraire, le Qaïd ou le Cheikh transporte avec lui dans les marchés une longue chaîne à carcan, où il attache par le cou ses prisonniers. Ceux qui payent sont relâchés ; les autres sont traînés en longs chapelets de marchés en marchés jusqu'à ce que le Qaïd rentre chez lui ; il les met alors en prison dans un grand *bit*, chambre construite en *moqdar*, briques crues, recouverte en chaume. Il fait mettre alors à ses prisonniers les fers aux pieds, les *kebal*, et leur fait remettre la chaîne au cou pendant la nuit.

Tout ce luxe de ferrailles n'existe pas chez les Djebala. Dans les cas très graves seulement, vol, assassinat ou adultère, si le coupable n'a pas été tué immédiatement, s'il n'a pas pu se réfugier dans quelque sanctuaire et qu'il ait été arrêté et conduit chez le Cheikh, c'est là qu'il est incarcéré. Dans ce cas, le Cheikh, par mesure de prudence, met les fers aux pieds de son prisonnier. Comme il n'a pas de fers makhzen, les *kebal*, qui se composent de deux anneaux de fer qui se rivent aux chevilles et qui sont reliés par une barre de fer de 0 m. 50 de longueur environ, il se sert des fers que l'on met aux chevaux pour les empêcher d'être volés et que l'on appelle *el-Gaïd* الكيد, et qui se composent de deux anneaux se fermant à clef et reliés par des chaînons très épais.

Le prisonnier, pendant le jour, se tient hors de la maison sous la *chriba*, prolongement du toit de chaume ; il peut même sortir avec ses entraves et aller dans le village, si bon lui semble. Le soir, le Cheikh le fait coucher dans une chambre ; il lui donne ce qui lui est nécessaire pour se coucher et le *nourrit*, tandis que les prisonniers des gouverneurs des villes et des tribus de plaines sont nourris par leurs familles ou sont réduits à mendier dans leur prison pour ne pas mourir de faim. Les affaires les

plus graves s'arrangent généralement, grâce à l'intervention des Chorfa et des notables, moyennant paiement d'une certaine somme d'argent. Cependant, si l'honneur d'une famille est compromis et que cette famille ait une certaine importance, il est rare que le coupable ne soit pas tué d'un coup de fusil par un membre de cette famille offensée, fût-ce dans la maison même du Cheikh.

Pour les affaires de Cherâa, c'est-à-dire relevant du tribunal du Qadi, si une des parties refuse de comparaître devant ce magistrat, il y est obligé par sa Djemâa sous peine de voir ses biens confisqués. De même si, le jugement rendu, la partie condamnée refuse d'exécuter la sentence, le Qadi fait écrire par les Adoul un document constatant le refus de lui obéir, la *Menâa Chrâa*, et fait exécuter son jugement par la Djemâa du condamné ou, d'accord avec elle, exerce une saisie suffisante à exécuter le jugement rendu.

Les procès qui se déroulent aux *souqs* sous le *berri* du Cheikh ou du Qadi, les discussions relatives à la répartition des charges de la tribu, ou sur les mesures à prendre dans son intérêt, tout cela ne laisse pas que de donner à ce coin du souq une animation particulièrement bruyante. Les disputes sont fréquentes qui, commencées entre deux individus, finissent par se généraliser à tous les assistants. Il arrive même qu'attirés par le bruit, tous les gens du souq refluent vers les oliviers; les uns crient, les autres interrogent, des incidents nouveaux se greffent sur l'incident initial qui est quelquefois complètement perdu de vue. Tout cela fait un vacarme assourdissant, il semble que cela va se terminer par une bataille générale, puis petit à petit le bruit se calme, les gens s'en vont, chacun retourne à ses petites transactions interrompues et tout rentre dans l'ordre, momentanément.

Les choses cependant ne se passent pas toujours aussi bien; un coup de fusil malencontreux tiré par un imprudent

ou quelquefois simplement par un maladroït peut suffire, surtout si quelqu'un est atteint, pour produire une déflagration générale. Mais il faut reconnaître que ces accidents sont assez rares et c'est vraiment miraculeux, étant donné le caractère irascible et la véritable brutalité des Djebala, qui arrivent tous aux marchés avec leurs fusils.

La monnaie *hasania* (frappée sous le règne de Moulay el-Hasan) a seule cours chez les Djebala. La monnaie *aziziya*, frappée sous le règne de Moulay Abdelaziz, qui ne ressemble pas à la monnaie *hasania* et dont les pièces de un réal (0 fr. 25) et deux réaux (0 fr. 50) portent un anneau de Salomon, est refusée.

Les sous marocains, frappés par Moulay Abdelaziz et qui sont partout dépréciés, n'ont absolument pas cours chez les Djebala, qui n'admettent comme monnaie de cuivre que les anciens felous qui sont complètement retirés de la circulation dans les ports et même dans les villes de l'intérieur et dans la plupart des tribus des plaines soumises au Makhzen.

En étudiant chaque tribu séparément, nous indiquons les marchés qui se trouvent dans chacune d'elles, et nous examinerons les poids et les mesures de capacité et de longueur employées respectivement dans les marchés. Ces poids et ces mesures sont en effet différents, non seulement dans chaque tribu, mais il arrive souvent que les poids et les mesures des divers marchés de la même tribu ne soient pas les mêmes, ou que les mesures d'une denrée soient semblables dans plusieurs marchés, alors que les mesures d'une autre denrée sont différentes.

Les mesures des différents marchés du Khlot varient également entre elles¹, et il serait peut-être possible, en étudiant soigneusement toutes les différentes mesures qui

1. Cf. *Arch. maroc.*, « Les tribus arabes de la vallée du Lekkous », t. VI, p. 254.

se trouvent dans les marchés de la même tribu, de retrouver les divers éléments dont se compose cette tribu, en admettant que ces éléments aient conservé les mesures de leur tribu d'origine.

On peut remarquer par exemple que le moudd de blé du souq *Djemiâ et-Tolba*, dans le Khlot, est le même que celui du souq du *Khemis* de *Boudjedian*, en Ehl Serif, et que ces deux marchés, quoique situés dans deux tribus différentes, sont très rapprochés l'un de l'autre.

D'autre part, les *qollas*, mesure pour l'huile, des trois marchés de la tribu d'Ehl Serif sont les mêmes, alors que leurs mesures de grains diffèrent.

§ 4. — *La Culture et les Coutumes agricoles.*

Nous avons exposé précédemment les procédés de culture dans le Fahç¹, dans le Khlot et dans le Tliq². Ces procédés sont, à peu de chose près, les mêmes chez les Djebala.

La culture s'y partage également en culture *bekri* (précocce) et *mazouzi* (tardive), et on y retrouve les trois formes sous lesquelles se présentent toutes les questions agricoles conformément au rite malékite :

1° La *Mouzara'a* : Location de terres de labours et association pour la grande culture.

2° La *Mougharasa* : Location d'un jardin ou association pour son exploitation ou pour sa création.

3° La *Mouzaga* : Règlement pour l'irrigation.

1. *Arch. maroc.*, I. I, p. 232 et seq.

2. *Ibid.*, t. VI, p. 279 et seq.

De même que dans le Khlot, les terres de labours peuvent être louées moyennant une somme d'argent, *bel-krâ*, moyennant une part proportionnelle sur le produit de la récolte, *bel-khobza*. Cette deuxième forme de location est plus usitée que la première dans les tribus de montagnes.

Il s'y fait également de la culture par association, *mou-charaka*, mais, étant donné que ni les Européens, ni les Juifs ne pénètrent dans les tribus de montagnes et qu'ils ne peuvent pas y avoir d'intérêts, l'association chez les Djebala n'existe qu'entre les indigènes. Elle y revêt les différentes formes que nous avons exposées dans « Les tribus arabes de la vallée du Lekkous¹ ».

Les règles qui régissent les conditions des laboureurs, *Khammas*, sont également les mêmes que celles que nous avons indiquées dans cette étude.

La plupart des tribus dont nous nous occupons ont leurs labours dans les tribus arabes de la plaine. Les Djebala aisés sont propriétaires de terres dans ces tribus de plaines; leurs laboureurs et les animaux de labours sont installés dans un village arabe à proximité de ces terres; ils viennent eux-mêmes s'établir dans ce village au moment des récoltes et du dépiquage. Ils transportent ensuite les grains dans la montagne. Ceux qui ne sont pas propriétaires de terres dans la plaine font des associations de labour avec des Arabes. Les habitants des Beni Gorfet, Ehl Serif, Çarçar, Soumata, Beni Ysef, labourent dans le Khlot; Meçmouda dans le Gharb; ceux des Rhona labourent dans leur tribu; ils ont, ainsi que nous l'avons dit, fortement déboisé depuis une vingtaine d'années pour augmenter l'étendue de leurs champs.

Mais les Djebala labourent également dans la montagne; le labour est fait comme celui de la plaine, avec des mules ou des taureaux.

1. *Arch. maroc.*, t. VI, p. 283 et seq.

A propos du labour fait par les taureaux, il est à faire une remarque assez curieuse. Dans les tribus d'Ehl Serif, de Rhona, des Beni Gorfet, Meçmouda, Çarcar, Beni Zekkar, le taureau du labour est attelé par la nuque, comme dans le Khlot, les Beni Malek, les Sefian et dans les autres tribus arabes. Dans les tribus des Beni Ysef et des Soumata, le taureau est attelé par les cornes; il est attelé par les cornes également dans les tribus montagnardes des Ghezaoua, des Akhmas, dans le Rif, dans les Chaouia, Abda, Doukala et chez les Guerouan. Il semblerait donc que le procédé qui consiste à atteler le taureau de labour par la nuque a été apporté par l'élément arabe et que ce procédé a pénétré dans certaines régions, mais que les Berbères avaient l'habitude, qu'ils ont conservée, d'atteler leurs taureaux de labours par les cornes.

Dans les terrains pierreux ou très en pente, les gens pauvres, qui n'ont pas d'animaux et qui n'ont pas d'autres terrains, font les labours à la main avec des bèches recourbées, *fas*; hommes, femmes et enfants s'emploient à ce travail, et les familles s'entr'aident pour l'accomplir.

La culture dite *bekri* (précocce), qui se fait en automne, comprend l'orge, le blé, le *khlet*, mélange de blé et d'orge semés en même temps, les fèves, et le tabac dans les jardins. La culture tardive, *mazouzi*, qui se fait au commencement du printemps, ou plus exactement à la fin de l'hiver, comprend les poids chiches, *hames*, les lentilles, *ades*, les pois, *djoulban*, le *doura*, le maïs, *tourkia*, le haricot blanc, *loubia*, ainsi que quatre semences dont nous n'avons pas pu connaître la nature exacte : l'*achentil* et la *chqalia*, sorte de petit blé; la *kersanna* et la *kerfalla*¹, qui servent à nourrir les taureaux et les mules de labour; la *kerfalla* sert également à faire une *baïçar*, sorte de purée à l'huile que mangent les Djebala.

1. Vesce.

A la fin de la culture du *mazouzi*, on fait des semis de chanvre, *qanneb*, et de lin, *kittan*¹. A la même époque se cultivent également les melons, les pastèques et les potirons. Cette culture, qui se fait dans les endroits appelés *beheirat*², donne dans la montagne des résultats assez médiocres, comme d'ailleurs la plupart des labours qui y sont faits. Seuls le chanvre, le lin, le tabac et le kif sont d'un produit rémunérateur; les autres cultures suffisent à peine à faire vivre ceux qui s'y livrent; le seul labour vraiment sérieux est celui que les Djebala font dans les tribus arabes de la plaine. C'est également au mois de mars que se fait la culture du kif dans les jardins; nous nous en occuperons, ainsi que du tabac, en traitant des cultures potagères. Le chanvre et le lin, les haricots blancs, sont irrigués: ces derniers sont cultivés dans les jardins; on fait aussi dans la montagne de la culture de coton *qtoun*, الفطن, mais en très petite quantité et dans les jardins. Ces petites plantations sont également irriguées. Nous reparlerons de cette culture en nous occupant des jardins, et de l'usage fait du coton en traitant des petites industries locales.

La récolte, les moissons, le dépiquage, se font comme dans les tribus des plaines; nous les avons décrites dans « Les tribus arabes de la vallée du Lekkous ».

La *chqallia* et l'*achentil* ne sont pas coupés à la faucille comme les autres céréales, mais arrachés avec leurs racines. Ils ne se dépiquent pas comme le blé. Au lieu de les dépiquer à l'aide de chevaux et de mules, on met au milieu de l'aire un tronc d'arbre de plusieurs mètres de longueur, couché horizontalement sur deux pièces de bois, on prend les gerbes par la racine et on frappe l'épi

1. Le lin de ce pays servait à faire des tissus qui s'exportaient en Italie. *Revue africaine*, 1869, ouvrage cité, p. 164.

2. Cf. *Arch. maroc.*, « Les tribus arabes de la vallée du Lekkous », p. 293.

sur ce tronc d'arbre jusqu'à ce que les grains s'en détachent.

Les Jardins et la Culture potagère.

Il y a deux espèces de jardins : le *gharça* et le *djenan*.

Les *gharaci* sont des jardins potagers; ils se trouvent dans l'intérieur des villages; chaque maison a son *gharça*, entouré d'une haie formée de branches d'arbres reliées entre elles par de la corde de palmier nain; ce jardin potager est contre la maison, avec laquelle il communique généralement; une autre porte, pratiquée dans la haie, permet d'entrer dans le jardin sans entrer dans la maison.

On cultive dans ces jardins des oignons, de l'ail, des choux, des navets, des radis, des carottes, des piments rouges; on y fait quelquefois, sans préjudice de la culture de la *beheira*, qui se trouve en dehors du village, quelques melons, pastèques, citrouilles, un peu de fèves et de maïs. C'est également dans le *gharça* qu'est faite la culture du tabac et du kif (chanvre indien); il s'y trouve aussi quelques arbres fruitiers, tels que pruniers, pommiers, poiriers, abricotiers, pêchers, grenadiers, et quelques plants de vignes. Les arbres fruitiers que nous venons d'énumérer sont en très petite quantité dans les jardins, il ne s'y trouve guère qu'un ou deux arbres de chaque espèce.

Le coton est également cultivé dans les *gharaci*; ceux qui s'adonnent particulièrement à cette culture en font même des jardins entiers, sans y cultiver autre chose.

La culture du tabac et du kif a une certaine importance.

Le tabac est planté en pépinières; il est semé au commencement des liali (milieu de décembre).

Le terrain qui doit recevoir cette graine est bêché avec soin et retourné plusieurs fois, puis fumé avec de l'en-

grais animal; on y sème la graine de tabac, préalablement mélangée avec la terre; on l'étale avec un balai de branchages et on recouvre la semence d'engrais, de façon à ce qu'elle soit placée entre deux couches de fumier. L'endroitensemencé est ensuite recouvert de branchages, pour empêcher la semence, qui est très légère, d'être enlevée par le vent.

Lorsque les pousses de tabac ont quatre feuilles, on les enlève avec précaution de la pépinière et on les transporte dans un autre terrain labouré deux fois à la charrue et de plus bêché avec soin de façon à briser les mottes de terre; ce terrain est alors fumé et retourné à la bêche encore une fois pour mélanger l'engrais à la terre.

Quand les plants de tabac ainsi repiqués ont atteint une vingtaine de centimètres de hauteur, on les entoure de terre à leur base, afin d'empêcher les racines d'être desséchées par le soleil et pour faire s'étaler les feuilles.

La culture du tabac se fait dans n'importe quel terrain; elle n'exige ni arrosage, ni irrigation.

A partir du mois de mai, les premières feuilles de tabac commencent à jaunir; elles sont arrachées au fur et à mesure qu'elles jaunissent; on arrache toujours les feuilles de tabac jaunies dans l'après-midi, afin qu'elles aient été séchées par le soleil et débarrassées de l'humidité de la nuit. Sans cette précaution, elles pourriraient. Cela dure jusqu'en juin.

Les feuilles de tabac ainsi récoltées sont réunies par trente ou quarante feuilles placées les unes sur les autres à plat et attachées ensemble par leur tige à l'aide d'une ficelle de palmier nain. Les feuilles de tabac sont conservées de la façon suivante : on met, soit sur le sol même de l'*aricha*, grenier de la maison, soit au fond d'une *soulla*, grande corbeille de roseau, une couche de feuilles de lentisque puis une couche de feuilles de tabac attachées comme nous l'avons dit précédemment, puis une autre couche de

feuilles de lentisque et ainsi de suite, de façon à ce que la couche supérieure soit de feuilles de lentisque, afin de protéger le tabac.

La tige des plants de tabac, dépouillée de ses grandes feuilles ne donne plus que quelques petites feuilles dans le haut, que l'on laisse; elle fait une fleur jaune à son sommet vers la fin de juin; on laisse la fleur tomber et lorsque la graine, qui est contenue dans une enveloppe, est sèche, on coupe la tige à 20 centimètres du sommet; les hauts de tige avec la graine sont réunis dans un couffin, qui est ensuite cousu et suspendu; ce n'est qu'au moment de semer que l'on égrène la semence qui, si elle était égrénée auparavant, perdrait de sa force et ne germerait plus.

Il y a trois espèces de tabac : *Taba el-Ketamia* (des Ketama ou Koutama), à grandes feuilles de 0 m. 40 de long sur 0 m. 18 de large; ce tabac sert exclusivement aux fumeurs de kif; il est jaune. *Taba el-Meqaçbia*, de Meqaceb, nom de deux villages d'où provient ce tabac, l'un en Ghazaoua, l'autre en Beni Mestara: feuilles de 0 m. 15 de long sur 0 m. 08 de largeur. Sa feuille devient noire en séchant et sert à faire du tabac à priser. *Oudinat el-far* (l'oreille de rat), de 0 m. 10 de long sur 0 m. 08 de largeur, devient également noire en séchant et ne sert qu'au tabac à priser.

Un priseur consomme en moyenne un quart d'once par jour, à 16 onces la livre; 64 priseurs consomment une livre de 500 grammes; 128 priseurs consomment un kilogramme.

En admettant qu'il y ait au Maroc 300.000 priseurs, cela ferait une consommation d'environ 2.345 kilogrammes par jour. Le nombre de fumeurs de kif qui consomment du tabac indigène est à peu près le même, mais ils consomment moitié moins de tabac que les priseurs; leur consommation journalière s'élève donc à $\frac{2345}{2} = 1.172,5$. La

consommation totale journalière du tabac indigène serait donc de $2.345 + 1.172,5 = 3.517,5$ kg., soit, par an : $3\ 517,5 \times 365 = 1.283.887,5$ kilogrammes.

Le tabac indigène *en feuilles* se vend dans notre région de une peseta hasani à 2 p. 50 la livre de 500 grammes selon sa qualité; le tabac à *priser*, de 4 à 5 pesetas hasani la livre de 500 grammes. Le commerce du tabac indigène en feuilles et à priser s'élèverait donc à une dizaine de millions de pesetas hasani.

Les principaux centres de production du tabac sont le Rif, les Cenhadja, les Ghomara, les Akhmas, les Ghezaoua, les Beni Mestara, les Rhona. Ces trois dernières tribus cultivent le tabac et introduisent celui qui est produit par les autres tribus.

Le tabac est également cultivé, mais en moins grande quantité, dans toutes les autres tribus des Djebala.

Le kif vient de préférence dans les terrains pierreux; on le sème à la fin de l'hiver, à l'époque appelée *Chetoua el-akhria*, après les *liali*. Le terrain est labouré; il est inutile de le fumer, la semence du kif doit être également mélangée de terre, mais n'a pas besoin d'être recouverte de branches.

Vers le mois de mai, au moment où le kif fait son épi, il faut en chasser les moineaux, qui en sont très friands. Lorsqu'il est mûr, en juin, on *arrache* le kif, on ne le coupe pas. Le kif ainsi arraché est réuni en ballots et entouré de paille longue ou de jonc; il peut être conservé ainsi pendant plusieurs années, à condition d'être protégé contre les rats et contre l'humidité.

Il y a plusieurs qualités de kif; les plus réputées parmi les fumeurs sont :

Le kif *Zouaqi*, qui tire son nom du dchar des Zouaqin, en Beni Mestara. Ce kif, dont la plante n'a pas plus de 50 centimètres de hauteur, semble être le véritable chanvre nain, ou chanvre indien.

Le *Khaldi* des Beni Khalled. Il y a deux villages de ce nom, l'un chez les Beni Mestara, l'autre au Çarçar. La plante de ce kif est plus haute que la précédente. Il existe encore un grand nombre de qualités de kif, plus ordinaires, dont la plante atteint une grande hauteur et ressemble au chanvre commun.

Les fumeurs utilisent seulement l'extrémité supérieure de la tige, avec quelques petites feuilles et la graine qu'ils hachent très fin avec des feuilles de tabac; ils fument ce mélange dans une petite pipe de terre cuite appelée *cheqaf*, emmanchée au bout d'un long tuyau, *sebsi*.

Les grandes feuilles, séchées et pilées et mélangées avec du sucre en poudre, constituent le *hachich*. La décoction de graine de kif mélangée à des épices et du miel, le tout cuit ensemble, forme ce que l'on appelle le *maadjoun*, confiture enivrante et excitante dont les Marocains, riches et pauvres, font une assez grande consommation.

*Le Coton*¹.

Le coton, est cultivé dans les jardins (gharça) ou dans un endroit à proximité d'un village, afin d'empêcher les vols, d'une part, et, d'autre part, la destruction par les animaux sauvages ou par malveillance.

Autant que possible, on sème le coton dans un terrain placé dans le voisinage d'une source ou sur le passage d'un ruisseau en provenant et permettant l'irrigation.

1. Il est peu probable que le cotonnier ait existé en Afrique pendant la domination romaine..... Bien plus tard, c'est-à-dire pendant l'occupation musulmane, on voit paraître le coton en Afrique et cette fois avec toute certitude, car les chroniqueurs arabes sont unanimes sur ce point et désignent les localités où cette culture est particulièrement active. (*Revue africaine*, 1869, « L'Afrique ancienne », de M. F. Lacroix, pp. 164 et 166.)

Cette irrigation n'est pas indispensable, mais elle est préférable. Si la culture est importante, le labour est fait à la charrue et les mottes de terre brisées ensuite à la bêche ; sinon, tout le travail est fait à la bêche, mais il est nécessaire que le terrain soit très travaillé. En général, le terrain est ensuite fumé ; il est arrivé cependant qu'on ne mette pas d'engrais.

Il faut que la semence soit légère, c'est-à-dire peu abondante ; on sème à la volée, si le terrain est grand ; s'il ne s'agit que d'un jardin de petites dimensions, les semences sont enterrées à la main peu profondément et séparées l'une de l'autre d'une palme, c'est-à-dire de 0 m. 20 environ.

Le labour pour la plantation du coton se fait vers le milieu de février ; les semailles se font en mars.

On ne prend aucun soin de la plantation pendant la croissance du coton, si ce n'est d'enlever les mauvaises herbes. A la fin mars ou au commencement avril, le plant commence à monter en poussant des petites branches latérales ; il se développe ainsi jusqu'à la fin mai ; à cette époque il atteint son maximum de croissance et produit à son extrémité supérieure une petite fleur rouge. Des petites boules de la grosseur d'une noix environ poussent sur les branches latérales : ce sont les enveloppes du coton, au milieu duquel se trouve la semence.

La maturité commence par les branches inférieures. On sait que les produits d'une branche sont mûrs lorsque le coton brise son enveloppe et commence à en sortir ; on détache alors les cocons mûrs en les coupant avec des ciseaux ou un instrument tranchant ; on ne les arrache pas. C'est au mois de juillet que commence cette récolte, qui se continue au fur et à mesure de la maturité des cocons jusqu'au mois d'août.

Les cocons ainsi récoltés sont placés avec soin sur une natte, sur un tapis ou sur un haïk, dans une chambre. On

les y laisse ainsi, sans les dépouiller de leurs enveloppes, pendant deux mois environ, jusqu'à ce que le coton soit complètement sec. A ce moment d'ailleurs, le coton sort seul de son enveloppe ; on en enlève les graines qui s'y trouvent ; en même temps on étale le coton et on le place en l'empilant soit dans des caisses de bois, soit dans des corbeilles (*soulla*), quelquefois aussi on en fait des ballots avec des *tellis* (plur. *tlalis*), sortes de tapis de laine de qualité très ordinaire.

Nous verrons plus loin, en nous occupant des industries des villages, la façon dont on travaille le coton, qui est vendu au poids par livre *attari* (*retal attari*), c'est la livre de 20 douros, ou de 500 grammes.

Dans les villes, à El-Qçar, Tanger, Ouezzan, Fès, etc., il est d'usage de se servir, pour la vente du coton, d'une livre qui pèse la livre *attari* moins une once (*ouquia*), c'est-à-dire 468 gr. 75.

Les Orangers.

Les jardins d'orangers, d'ailleurs assez rares, portent aussi le nom de *gharaci* (plur. de *gharça*) ; on dit *gharça de letchin*, et non *djenan*.

Les plantations d'orangers sont faites tantôt auprès des villages, tantôt loin selon le passage des ruisseaux pouvant servir à l'irrigation.

L'irrigation des jardins d'orangers dans les montagnes, comme celle des jardins potagers, est toujours faite au moyen d'eau de source courante ; dans les seules tribus de Rhona et de Meçmouda, on trouve quelques *souani* (plur. de *sania*), norias, pour élever l'eau d'un puits dans

un bassin, d'où elle est employée à l'irrigation, mais ces norias sont une exception.

A l'époque dite *Chetouat el-oulia*, c'est-à-dire à la fin d'octobre, on fume les jardins d'orangers après avoir labouré le terrain et l'avoir travaillé à la bêche sous les arbres.

Après la floraison, lorsque les oranges commencent à se former, c'est-à-dire à la fin mai, on prépare les travaux d'irrigation en traçant en terre les petits canaux qui doivent amener l'eau. En été, se font les irrigations ; la plantation est divisée en plusieurs fractions ; chaque fraction a son tour d'irrigation tous les huit jours ; lorsque les orangers ont complètement jauni, on cesse les irrigations.

La culture des oranges est faite par un jardinier appelé *rebbaa*, c'est-à-dire travailleur engagé moyennant le *quart* du produit. Lorsque les oranges sont mûres, elles sont vendues sur l'arbre en bloc ; trois quarts du prix sont pour le propriétaire, un quart pour le *rebbaa*.

Les jardins d'orangers sont clôturés soit par des haies, soit, s'il y a des pierres à proximité, par des murs en pierres sèches.

Le Djenan.

Il y a quatre espèces de *djenan*, que les Djebala appellent avec leur prononciation spéciale : *djenan d'zeitoun*, jardin d'oliviers ; *djenan d'sedjar*, jardin de figuiers ; *djenan d'dalia*, jardins de vignes ; *djenan d'romman*, jardin de grenadiers.

Ces jardins, contrairement aux *gharaci* (plur. de *gharça*), sont en dehors des villages, à une certaine distance. Ils ne sont clos ni par des haies, ni par des murs, ni par des fossés.

Les limites des plantations d'oliviers sont indiquées par

des tas de pierres placés de distance en distance ; les jardins de figuiers, de vignes et de grenadiers sont séparés les uns des autres par des chemins ménagés par les propriétaires mitoyens et qui permettent de gagner les différentes propriétés sans traverser les autres, tandis qu'il est consacré par l'usage que les différents propriétaires de plantations d'oliviers peuvent réciproquement traverser leurs propriétés.

L'Olivier.

Les oliviers se trouvent en très grande quantité ¹ dans toutes les tribus de montagnes, sauf chez les Beni Gorfet où ils sont moins nombreux ; cette tribu a été complètement déboisée pour augmenter les terres de labour.

Les jardins d'oliviers sont, comme les orangers, travaillés par des *rebbaa*, ouvriers qui ont, comme salaire, le quart du produit.

Il y a cinq espèces d'oliviers :

Le *Qortbi* *القرطبي*, qui tire sans doute son nom de Cordoue ;

Le *Bou Chouika* *بوشويكة*, qui a une petite pointe, *chouïka*, diminutif de *chouka*, à la tête de l'olive ;

1. Sans nous arrêter à l'origine mythologique attribuée par Silius Italicus à l'olivier africain, nous prenons note seulement de la localité où ce poète place la première naturalisation de cet arbre dans la Lybie.

Quant à l'époque de cette naturalisation, il est impossible de la déterminer. Ce qu'il y a de plus probable, c'est que, dès les premiers temps de leur immigration en Afrique, les Phéniciens, qui sortaient d'un pays où l'olivier était cultivé depuis la plus haute antiquité, transportèrent cette culture dans leurs nouvelles possessions (*Revue africaine*, 1869, ouvrage cité, p. 96).

Devant la quantité considérable d'oliviers sauvages que l'on trouve dans tout le Maroc, on est amené même à se demander si cet arbre a été réellement importé et s'il n'est pas une des productions naturelles du pays. En admettant cette hypothèse, les Phéniciens auraient simplement introduit en Afrique la greffe de l'olivier.

La *Meslala* المسلّالا. Cette olive donne peu d'huile et n'est bonne qu'à manger;

Le *Bou Berri* بوبري, petite olive ronde;

Le *Berri* البري, olivier sauvage.

Les seuls soins donnés aux oliviers consistent à les fumer et à les émonder; le fumage se fait de la façon suivante: à la fin de l'automne, on creuse autour de chaque olivier un petit fossé de 0 m. 60 de profondeur environ. On met dans ce fossé du fumier ancien de chevaux, mules, chèvres ou moutons. On laisse ainsi ce fumier, sans le recouvrir, pendant la saison des pluies. Au mois de mars, on rejette la terre dans le fossé et on en entoure le tronc de l'arbre jusqu'à 30 centimètres de hauteur environ. On ne fume l'olivier que tous les trois ou quatre ans¹.

L'émondage se fait à la même époque. Les oliviers ne sont pas irrigués.

La reproduction des oliviers se fait par plants de boutures (*outed*), ou par greffes.

Les boutures sont prises sur des arbres sains et vigoureux; on choisit une branche pourvue de bourgeons, on la coupe d'une longueur de 0 m. 80 environ; on entoure la partie coupée de bouse de vache et on la plante dans un trou rempli d'engrais préalablement et fortement tassé; la partie de cette bouture qui dépasse le sol de 50 centimètres est ensuite recouverte de terre; le tout est entouré de roseaux plantés en terre et reliés par le haut, qui forment une protection à la bouture. L'époque pour faire les boutures varie suivant les terrains; dans les terrains humides, on peut planter depuis le mois d'août

1. On fumait l'olivier avec toute espèce d'engrais, excepté l'excrément humain; mais cette opération ne devait se faire que tous les trois ans.

Cassius Denis, dans *Ibn el-Aouam*, éd. Banqueri, t. I, p. 238 (*Revue africaine*, 1870, « L'Afrique ancienne. Procédés agricoles », par M. FRÉDÉRIC LACROIX, p. 115.

jusqu'en décembre, à l'époque *liali*. Dans les terrains secs, les plantations ne peuvent être faites qu'à partir des *Cheloua*, fin octobre, jusqu'aux *liali* également¹.

Les plants d'oliviers sont faits à une distance d'environ 15 mètres les uns des autres dans tous les sens, parce que, disent les indigènes, les oliviers plantés en boutures poussent en largeur plus qu'en hauteur et qu'il ne faut pas qu'ils se gênent les uns les autres².

La reproduction par la greffe, *telqim* تَلْقِم se fait de deux façons :

Telqim bel 'aoud ;

Telqim dirhem.

On ne greffe que l'olivier sauvage : *el-berrî*³.

Pour les deux greffes, on commence par élaguer toutes les branches du berri, en ne laissant que les deux ou trois fourches qui se séparent du tronc et les bases des branches partant de ces fourches. La greffe par *telqim* se pra-

1. Le moment recommandé par Magon pour la plantation de l'olivier était l'intervalle compris entre l'équinoxe d'automne et le solstice d'hiver quand on choisissait un terrain argileux, sur la pente d'un coteau et dans une localité sèche. Si, au contraire, on ne pouvait disposer que d'une terre forte et humide ou arrosée, on devait planter depuis la moisson jusqu'au solstice d'hiver.

« Magoni autem placet siccis locis olivam aut mopost aequinoctium seri, aut ante brumam. » COLUMELLE, *De arboribus*, chap. XVII, 1.

(*Revue africaine*, 1870, « Afrique ancienne. Procédés agricoles », par M. FRÉDÉRIC LACHOIX, p. 114.

2. Il fallait laisser entre les plants un espace de 75 pieds (22 m. 20) en tous sens ; dans un sol maigre, dur, exposé aux vents, un intervalle de 45 pieds au moins (13 m. 32).

« Ideo LXXV pedes Mago intervallo dedit undique : aut in macro solo ac duro, atque ventoso quum minimum XLV » (PLINE, I, XVII, chap. XIX, 2).

Revue africaine, ouvrage cité, p. 115.

3. C'était un usage particulier, dit Pline, d'après Magon, de ne greffer l'olivier que sur l'olivier sauvage. On faisait pousser le rejeton le plus propre à cette opération et l'on faisait de même toutes les fois qu'il en était besoin. Ainsi l'arbre primitif revivait en un arbre nouveau et les mêmes plantations d'oliviers duraient des siècles. L'olivier sauvage se greffait par scions et par inoculation. « Africa peculiare quidem in oleastro est inserere » Pline (*Revue africaine*, 1870, ouvrage cité, p. 115).

tique en faisant une fente à chaque branche, dans laquelle on introduit une petite branche d'olivier; on place également sur le côté de la branche du *berri* ainsi greffée une autre petite branche d'olivier; le tout après avoir frotté l'intérieur de la fente pratiquée et l'extérieur de la branche elle-même du *berri* avec une pulpe d'*ierna* afin d'empêcher le bois de sécher. On recouvre chaque branche ainsi greffée de terre mouillée, ou mieux de bouse de vache; on entoure le tout d'un chiffon attaché par une ficelle.

La greffe dite *telqim dirhem* diffère de celle qui vient d'être décrite en ceci, qu'au lieu de fendre la branche du *berri* et d'introduire dans cette fente une petite branche d'olivier, on se contente de soulever l'écorce du *berri* à l'extrémité de chaque branche et d'introduire sous cette écorce un morceau d'écorce d'olivier; les autres détails de l'opération sont les mêmes.

L'opération de la greffe se fait à la fin des *Chetoua*, c'est-à-dire au commencement de décembre.

*Le Figuier*¹.

La culture du figuier est très répandue; elle se fait *par moitié* avec le *rebbaa* qui en est chargé; cependant si ce jardinier, qui a besoin d'aides, préfère laisser ces aides à la charge du propriétaire du jardin, il ne touche dans ce cas que le quart du produit.

Il y a un grand nombre d'espèces de figuiers :

Figues blanches.

El-Mestari ||

المستارى. Grosse figue blanche.

1. Le figuier d'Afrique était en grande estime en Italie. *Revue africaine*, 1879, ouvrage cité, p. 170.

Et-Tabli	الطبلي. Un peu écrasée, blanche.
El-Oudenaksi	الودناچسى. Écrasée, blanche, intérieur rouge.
El-Hamri el-biad . .	الحمري الابيض. Grosse et blanche.
El-Ghoudan el-biad +.	الفدان الابيض. Longue et blanche.
El-Metioui +.	المتوي. Moyenne, écrasée, blanche.
El-Qaraï +.	القرعي. Grosse, blanche.
El-Khodeira +.	الخضيرة. Très grosse, blanche et rouge, intérieur rouge.
<i>La Metta</i> +. (sans pareil)	لامتله. Grosse, rouge et blanche, intérieur rouge.
Cebah ou reqod +.	اصبح وارقد. Très grosse, blanche et rouge, intérieur rouge.

Figues noires.

El-Ghodan +.	الغدان. Longue, intérieur rouge.
<i>Ech</i> (ord.) <i>Châri</i> +.	الشعري. Écrasée —
El-Gaouzi +	الچوزي. Écrasée —
El-Goulzi +	الچويزي. Longue, noir jaune, intérieur rouge.
El-Hamri .	الحمري. Ronde, noir jaune, intérieur rouge.
Chechiat el- Yhoudy +	شاشية اليهودي. Aplatie, noir jaune, intérieur rouge.
Ech-Chetoui ¹ +	الشتوي. Grosse figue de couleur verte, intérieur rouge.

1. Les noms marqués + sont ceux dont les arbres ne font que des figues fruits (*qarmous*). Ceux marqués || font des figues fruits et des

Il y a encore une autre espèce de figue, qui ne se mange pas, mais qui sert, d'après les indigènes, à fortifier les autres figues et à les empêcher de tomber au moment de leur maturité; ces figues s'appellent *doukar*, et le figuier qui les produit s'appelle *Chedjerat ed-doukar*.

Les jardins de figuiers se travaillent en hiver; on retourne le sol à la charrue ou à la bêche, on émonde et on ébranche, et tous les quatre ans on fume en recouvrant le fumier de terre.

Parmi les soins à donner aux figuiers, se trouve l'usage du *doukar*; nous rapportons intégralement ce que disent les indigènes au sujet de la nécessité de ce procédé.

Au mois de mai, lorsque la figue fleur (*el-bakour*) est mûre, c'est le moment où les figues (*qarmous*) ont besoin de l'influence du *doukar*.

S'il y a dans un jardin de figuiers un arbre de *doukar*, sa présence suffit, et voici, d'après les indigènes, comment les choses se passent :

Un petit moucheron noir prend naissance dans les graines du *doukar*. Lorsque ce *doukar* mûrit, le moucheron en sort et s'envole; il va se poser sur les figues des autres arbres et y pénètre; il ressort de la première figue pour pénétrer dans une autre et ne meurt que dans la dixième ou douzième figue, où il reste. La figue où est mort le moucheron du *doukar* se reconnaît en cela, que le haut de cette figue est plus jaune à l'extérieur et à l'intérieur que les autres.

S'il n'y a pas d'arbres de *doukar* dans un jardin de figuiers, le propriétaire en achète et les paye quelquefois un *bilioun* (25 centimes) la pièce. Il attache à chaque figuier trois ou quatre *paires de doukar*; il vaut mieux attacher les *doukar* avec un crin qu'avec une ficelle de

figues fleurs; ceux marqués en outre d'un . sont ceux pour lesquels la présence du *doukar* est nécessaire.

palmier nain, parce que les fourmis ne peuvent pas passer sur le crin pour aller manger le *doukar*¹.

Si les *doukars* ne sont pas suffisamment mûrs au moment où l'on veut s'en servir, on creuse un trou que l'on garnit de paille, d'herbes sèches ou de menthe sauvage, on y place les *doukars* et on les recouvre de menthe sauvage sans recouvrir de terre; on les laisse dans ce trou jusqu'à maturité.

Les figes fleurs n'ont pas besoin des *doukars*. Les figes fruits, *el-qarmous*, sont mûres en juillet et en août.

Nous examinerons plus loin la façon dont les Djebala conservent les figes.

El-Djenan d'Dali.

Les Vignes.

La culture des vignes est une des plus importantes de la région des Djebala. Les conditions du rebbaa pour la culture de la vigne sont les mêmes que celles pour la culture des figuiers.

Il y a plusieurs espèces de raisins, dont voici les noms :

1. « La fige seule entre tous les fruits arrive d'une façon merveilleuse à maturité ».....

« On nomme caprifigue le figuier sauvage qui ne mûrit jamais, mais qui donne aux autres ce qu'il n'a pas lui-même. Ce figuier engendre des moucherons; ces insectes volent sur le figuier cultivé et, criblant de morsures la fige, c'est-à-dire ouvrant les pores du fruit, ils introduisent le soleil et l'air fécondant. C'est pourquoi, dans les plantations de figuiers, on plante un *caprifigue* au-dessus du vent, pour que le souffle emporte sur les figes le vol des moucherons. Partant de là, on a imaginé d'apporter d'ailleurs des tiges de caprifigue, de les attacher ensemble et de les jeter sur le figuier domestique. » PLIN, XIV, 21 (traduction Littré).

Raisin blanc.

El-Qaçri	الفصري. Gros grain blanc, peau épaisse.
Sliman	سليمان. Un peu allongé, peau mince, ayant beaucoup de jus.
Bou Qeniar	بو قنيشر. Gros grains, peau épaisse.
Ed-Djeniani	الجنياني. Gros grain allongé, peau épaisse.
El-Meski	المسكي. Allongé, peau fine.
El-Khodri	الخصري. Violet clair, allongé, peau fine.
Bezoult el-Aouda	بزولت العودة. Gros grain allongé, peau épaisse.
El-Berniquech	البرنيفش. Tout petit grain blanc, peau fine, très sucré.

Raisin noir.

Et-Tafrielt	التفريالت. Allongé, peau mince, jus épais et sucré; un autre du même nom est violent, rond, à peau mince.
El-Baqci	البقي. Rond, doux, peau épaisse.
Ahmar Bou 'Amar	احمر بو عمر. Violet rosé, rond, doux, gros, peau mince.
El-'Aseli.	العسلي. Rose jaune, rond et long, très doux, peau mince.

Er-Roumani

الرومانى. Rougeâtre, allongé, gros, peau épaisse. Ses grappes sont grosses et les grains en sont très serrés les uns contre les autres.

Les travaux de la vigne sont les suivants :

En hiver, au mois de janvier, on émonde la vigne, et on en laboure le sol à la charrue ou à la bêche en février. Le jardin est encore une fois travaillé à la bêche en mars; on ne fume pas les vignes. La plupart des vignes des Djebala sont rampantes¹. Un peu avant que le raisin ne soit mûr, on recouvre de paille les grappes qui ne sont pas naturellement recouvertes par les feuilles².

Les vendanges se font en septembre. Ce sont les hommes qui coupent les grappes avec des ciseaux ou avec un instrument tranchant. Les femmes ne peuvent vendanger sous aucun prétexte, ni même pénétrer dans les vignobles, dans la crainte qu'elles ne soient pas en état de pureté. Les hommes eux-mêmes ne font la vendange que les pieds nus, par respect pour la vigne.

Il y a deux maladies connues pour les vignes; ce sont : le *Belqoum* البقوم et le *Djedri* الجدرى.

1. En Afrique, comme dans certaines parties de la Gaule Narbonnaise, on se croyait obligé, à cause de la fréquence et de la violence du vent, de laisser la vigne s'étaler au ras du sol; on pensait que les grappes ainsi en contact avec la terre en pompaient les sucs et en profitaient singulièrement. C'est à cette influence que Pline attribue les dimensions monstrueuses de ces grappes, qui, dit-il, dans l'intérieur de l'Afrique, dépassaient en grosseur le corps d'un enfant: *Stat provinciarum aliquarum per se vitis sine ullo pedamento artus suos in se colligens et brevitate crassitudinem pascens. Vetant hoc aliubi venti, ut in Africa et in Narbonensis provinciae partibus.* — *Afrique Romaine*, de FRÉDÉRIC LACROIX, *Revue africaine*, 1870, p. 112.

2. Aux approches de la vendange, on couvrait les grappes de paille, ou l'on employait tout autre moyen pour les garantir de l'action pernicieuse du vent et de la trop grande chaleur. COLUMELLE, 1, XI, chap. II, 61. *Revue africaine*, 1870, ouvrage cité, p. 113.

Le *Belqoum* attaque la racine; les feuilles de la vigne deviennent noires et gluantes.

Pour soigner cette maladie, on creuse autour du pied du plant malade de façon à découvrir la racine, que l'on trouve couverte d'une végétation qui ressemble à des boutons remplis de sang corrompu. On enlève ces végétations avec un instrument tranchant et on remplit le trou fait autour de la racine avec de la cendre et on recouvre de terre. Il paraît que ce remède est presque infallible.

Le *Djedri* consiste en des végétations qui poussent sur les feuilles et qui ont l'apparence de boutons de petite vérole. Pour combattre cette maladie, on fait sous le plant des fumigations en brûlant des feuilles de palmier nain ou de la paille, et on enlève toutes les feuilles contaminées.

Ces maladies sont d'ailleurs assez bénignes, et se guérissent seules, si elles ne sont pas soignées; la seule conséquence est que la récolte de l'année est perdue, mais le plant ne meurt pas; il guérit tout seul et donne une bonne récolte l'année suivante.

Dans les vignes du Çarçar et des Meçmouda, il vient quelquefois ce que l'on appelle *Anqoud el-kimiya* : c'est une grappe énorme, qui a jusqu'à 1 m. 50 de hauteur sur 0 m. 80 de largeur. Les gens du pays prétendent qu'une grappe semblable vient plusieurs années de suite dans le même jardin *si personne ne la voit*; si au contraire on la montre, elle ne revient plus et apparaît dans un autre jardin.

Djenan d'Rouman.

Les Grenadiers¹.

La culture des grenadiers est moins répandue que celle des oliviers, des figuiers et de la vigne. Il arrive souvent que les grenadiers occupent une partie d'un jardin de figuiers.

Le rebbaa d'un jardin de grenadiers a pour rémunération de son travail la moitié de la récolte.

Il y a six espèces de grenades :

Es-Sefri	السفري. Écorce jaune, petits pépins.
El-Admi	العظمى. Écorce rouge, gros pépins.
Anq Hamam	عنق حمام. Écorce rouge, intérieur rouge et jaune (gorge de pigeon).
Senan el-ajoul	سنان العجول. Écorce rouge, grains très rouges et gros.
El-Hamd	الحامض. Il y en a deux espèces : l'une à écorce rouge, grains rouges; l'autre à écorce jaune, grains jaune rose. Les deux espèces sont acides, d'où leur nom.
El-Baqsi	البقي. Écorce verte mouchetée de noir, grain allongé blanc.

On travaille les jardins de grenadiers à la fin de l'hiver,

1. La grenade était abondante, surtout aux environs de Carthage, dont elle avait pris le nom. Elle figurait à Rome sur les tables les plus délicates. *Revue africaine*, 1869, ouvrage cité, p. 170.

au moment dit *Chetouat el-Akhira*, fin février et commencement de mars. Le travail consiste à émonder les arbres et à labourer le sol à la charrue ou à la bêche.

Lorsque la grenade commence à se former, au commencement de juin, on travaille encore une fois le jardin à la bêche.

Les indigènes ont l'habitude de suspendre dans un jardin de grenadiers cinq ou six cornes de moutons, provenant des moutons de l'Aïd el-Kebir; ils prétendent que cela empêche les grenades de tomber et les protège des maladies.

La récolte des grenades se fait en septembre. Pour les conserver pendant quelques mois, on les suspend par la queue avec une ficelle.

L'Élevage.

Tout ce que nous avons dit relativement à l'élevage dans « Les tribus arabes de la vallée du Lekkous¹ » s'applique à l'élevage dans les pays de montagnes. Cependant, on remarque quelques différences qu'il est nécessaire d'indiquer. Par exemple, l'élevage du chameau n'existe absolument pas chez les Djebala. Celui des chevaux est très rare. Les gens des montagnes ne se servent pour leurs transports que de mules et ne montent pas à cheval.

Il se produit qu'au printemps les vaches poursuivies par les taureaux sont repoussées par eux dans la forêt et qu'ils y restent par paires; les vaches y vêlent et il se forme ainsi de véritables troupes de bœufs sauvages. Pour s'emparer de ces animaux, les Djebala organisent

1. *Arch. maroc.*, t. VI, p. 298 et suiv.

quelquefois des chasses au fusil; ils les prennent également en plaçant des cordes avec des nœuds coulants dans les endroits les plus fourrés de la forêt et en rabattant le bétail sauvage dans cette direction; quelquefois les animaux ainsi capturés peuvent être ramenés au village et ils y restent; d'autres fois ils s'étranglent en se débattant. Les propriétaires des animaux devenus ainsi sauvages perdent leurs droits de propriété sur eux, et ces animaux appartiennent à l'ensemble de la communauté, de la *Djemda* du village auquel appartient la forêt.

Les animaux sont chassés, pris et mangés par la communauté, sans que l'on s'occupe à rechercher, ce qui serait d'ailleurs impossible, quel est ou plutôt quel était leur propriétaire.

L'élevage de la chèvre est beaucoup plus considérable dans les montagnes que dans la plaine. Comme pour les labours, les Djebala font surtout l'élevage des bœufs, des moutons et des juments dans les plaines, en association avec les Arabes; les pays de montagnes n'ont pas de pâturages suffisants, ils ne gardent auprès d'eux qu'une petite quantité de ces animaux. Mais les chèvres restent dans la montagne, où elles trouvent dans les forêts la nourriture qui leur convient.

Les Bêtes sauvages.

Les forêts de la région des Djebala ne contiennent pas de bêtes féroces; les seuls animaux sauvages qui s'y trouvent sont les sangliers, le chacal, le renard et l'écureuil. En fait de gibier, on y trouve du lièvre, du lapin, de la perdrix en grande quantité. On y trouve aussi quelques chats sauvages, *Qat el-Khla*.

Les Djebala chassent pour se distraire, tantôt au fusil, tantôt à la battue; ils prennent également le gibier au piège.

Ils disent ne pas manger de sanglier et prétendent que ce sont les Arabes qui en mangent, alors que les Arabes disent le contraire. Il est probable que si la viande de sanglier ne fait pas à proprement parler partie de la nourriture habituelle des Djebala, les bergers en mangent en cachette, comme le dit Mouliéras, en parlant des bergers de la tribu des Soumata¹.

Par contre, ils ne se cachent pas pour manger tout autre gibier, lièvre, lapin, perdrix, et même le chacal, le renard et l'écureuil, quoique la viande de ces animaux soit d'un goût peu agréable².

§ 5. — *L'Industrie.*

Un grand nombre d'industries locales sont exercées dans les tribus des Djebala.

On y trouve des tisserands, des tanneurs, des cordonniers, des forgerons, etc.

Les tisserands qui fabriquent les étoffes de laine dont on fait les djellabas se servent de métiers semblables à ceux des tisserands d'El-Qçar³, et qui sont également

1. *Le Maroc inconnu*. « Exploration des Djebala. » Tribu de Soumata, p. 492.

2. « Nous avons vu dans les pages précédentes que certains bergers djebaliens n'éprouvent aucun scrupule à manger le sanglier. Quant à la consommation de la viande de chacal, elle est très à la mode dans la province des Djebala, principalement parmi la jeunesse des écoles. Le derviche se souvient encore des délicieux *ratas de chacal* que lui et ses condisciples dévoraient assez souvent à la mosquée d'Ikhellad'en et d'Asfath, deux villages de R'mara situés au sud de Tarer'a. (MOULIÉRAS, *Le Maroc inconnu*, « Exploration des Djebala », p. 795, note 1.

3. *Arch. maroc.*, vol. II, « El-Qçar el-Kebir », p. 98 ; *l'Industrie*.

appelés *meraïm*, au sing. *meramma*. Les laines qui servent à tisser ces étoffes sont lavées, peignées et tissées par les femmes comme à El-Qçar. Les femmes travaillent également le lin (*kittan*), le chanvre (*qanneb*), en les faisant rouir dans l'eau provenant des sources et dont elles arrêtent le cours à l'aide d'un barrage.

Le lin filé est employé par les hommes et par les femmes à tisser, avec des métiers plus petits que ceux des tisserands en laines, des étoffes dont elles font des chemises et surtout des serviettes, *fout* (au sing. *fouta*) ou *menadil* (au sing. *mendil*), généralement ornées de broderies rouges. Quelques-unes de ces serviettes, d'assez grandes dimensions, sont faites à jour à leur extrémité et sont d'un joli travail dans leur rusticité. La dimension courante des serviettes ainsi fabriquées est de 1 m. 25 à 1 m. 50 de long sur 0 m. 60 de largeur. Elles servent aux femmes à s'envelopper les jambes en les nouant par-devant autour de leur taille et à se couvrir la tête et les épaules.

Le chanvre sert surtout à faire des cordes. Les Djebala fabriquent également des cordes en poils de chèvres.

Le coton, dont nous avons décrit plus haut la culture et la récolte, est également filé par les femmes et employé par les tisserands pour faire des haïks, grandes couvertures dans lesquelles s'enveloppent les femmes, et des étoffes pour djellabas, soit tout en coton, soit en laine et coton; dans ce dernier cas, la laine et le coton sont mélangés en les cardant et filés ensemble.

Il n'y a pas de tanneries, ce que l'on appelle dans les villes *dar debbagh*. Chaque cordonnier tanne chez lui le cuir dont il se sert. Pour tanner le cuir, il faut quatre *medjars*, fosses maçonnées pour préparer les cuirs.

La première sert à débarrasser les peaux de leur poil à l'aide d'eau de chaux. La deuxième à tanner les peaux de bœufs; la troisième à tanner les peaux de chèvres; la quatrième à tanner les peaux de moutons. On ne peut pas

tanner les différentes peaux dans le même *medjar*, parce que chaque espèce de peau nécessite un tannage particulier. Pour se procurer le tan, *debbagh*, qui provient d'un chêne appelé *afernan*, les tanneurs vont chercher dans la forêt l'écorce de tan et la réduisent en poudre en la pilant. Les peaux ainsi tannées sont employées par les tanneurs-cordonniers à faire des babouches, *sebbat*, ordinaires, des sacoches que l'on appelle dans la montagne *zaboula*, et les espèces de guêtres appelées *trabaqs* dont les femmes se couvrent les jambes, de la cheville au genou. Les cordonniers font également des babouches d'hommes plus soignées, en cuir jaune, tandis que les babouches ordinaires sont en cuir fauve, et les babouches de femmes en cuir rouge, que l'on appelle dans les villes *rheïa* et que les Djebala appellent *mechaïa*.

Les peaux qui doivent servir à faire ce genre de chaussures, et qui sont des peaux de chèvres, après avoir été tannées, sont trempées ensuite dans de grandes jarres appelées *qaçryas*. Ces jarres sont remplies d'eau, dans laquelle on jette des écorces de grenades pilées et des nids de pigeons. L'écorce de grenade donne au cuir la couleur jaune et les nids de pigeons fixent la couleur sur le cuir.

Le cuir ainsi préparé s'appelle *ziouani*. Pour teindre ce cuir en rouge, on l'enduit d'une décoction de *qchini*, teinture rouge qui vient du Tafilelt par Fès.

Les tanneurs-cordonniers se trouvent principalement dans les tribus des Soumata et des Beni Ysef, dont presque tous les habitants exercent cette profession.

Les forgerons travaillent sur une enclume, appelée *mzibra*, en frappant le fer d'un lourd marteau, *doukkan*. Le fer est rougi dans un foyer entretenu par un double soufflet appelé *kir*.

Ils fabriquent des objets très grossiers, tels que des haches, *chakour*, des bèches, *fas*, des espèces de serpes

appelées *hadida* pour couper les branches dans la forêt ou dans les jardins ; des faucilles, *mindjel*. Les forgerons font également des clous, des fers pour les chevaux et les mules, des couteaux et des socs de charrues, *sekka*. Il n'y a pas de forgeron dans chaque village, mais un seulement pour huit ou dix villages.

L'Huile.

Une des industries les plus importantes des tribus de montagnes est la fabrication de l'huile. En étudiant précédemment les différentes espèces d'oliviers et leur culture, on a pu se rendre compte que les oliviers greffés et les oliviers sauvages sont en grand nombre dans ces tribus. Parmi celles que nous étudions, la tribu des Beni Gorfet est la moins riche en oliviers et la fabrication de l'huile y a par conséquent moins d'importance.

La récolte des olives se fait en octobre ; quand les olives sont sur le point d'être bonnes à cueillir, le crieur public informe la tribu que personne ne doit plus pénétrer dans les jardins d'oliviers jusqu'au moment de la récolte. Le jour de la récolte est également annoncé par le crieur public, de façon à ce que les uns ne commencent pas à récolter avant les autres. La raison de cette mesure se trouve dans le grand morcellement de la propriété du territoire des Djebala. Les propriétés immobilières, tout en restant presque toujours indivises dans leur entier entre les héritiers de plusieurs générations, sont partagées de fait à l'infini entre ces mêmes héritiers, à tel point qu'au bout de plusieurs générations un individu peut être propriétaire de la moitié, du tiers ou du quart d'un olivier. Le même fait se produit pour tous les arbres frui-

tiers. Il semblerait facile de modifier ce partage de façon à réserver à chaque intéressé la propriété d'un ou de plusieurs arbres au lieu d'un grand nombre de parts réparties sur plusieurs arbres différents ; mais cette méthode, cependant simple, constituerait une modification aux usages et il est plus conforme à la mentalité indigène de voir un individu posséder par exemple trois tiers le tout arbres différents qu'un seul arbre qui réunirait ces trois.

La récolte se fait de la façon suivante. Dans les terrains plats, pour obtenir de belles olives, on étend sous les arbres des *tellis*. Dans le Midi de la France, on étend également des draps sous les oliviers pour empêcher les olives de tomber à terre. Lorsque le terrain est en pente, on fait de petits remblais dans le bas de ce terrain pour empêcher les olives de rouler en dehors de la propriété. Hommes et femmes montent sur les oliviers, mais séparément, c'est-à-dire que les hommes et les femmes ne montent pas dans le même arbre.

Ceux qui sont montés dans l'arbre frappent les branches à coups de gaules ou de roseaux, et ceux qui sont en dessous ramassent les olives et les mettent soit dans des *chouaris*, grands paniers doubles qui se mettent sur des bâts, soit dans des *tellis* cousus en bissacs. Les olives sont ensuite transportées à dos de mules ou à dos d'ânes à la maison du propriétaire, où elles sont mises en tas par terre.

Si l'on veut faire de l'huile immédiatement, on laisse ainsi les olives jusqu'à ce qu'on les porte au pressoir ; si, au contraire, on ne veut faire l'huile que plus tard, on place de la façon suivante les olives dans une *soulla* (grand panier en forme d'amphore, en roseaux coupés ou en jonc) : on place au fond de la soulla une couche d'olives, puis une couche de gros sel ; puis une couche d'olives, et ainsi de suite jusqu'à ce que la soulla soit remplie et de façon à ce que la couche supérieure soit une couche de

sel. La soulla est auparavant élevée sur trois ou quatre pierres de façon à ce qu'elle ne touche pas le sol et que l'eau qui sort des olives puisse s'écouler; cette eau s'appelle *mourdjan*.

On laisse ainsi les olives durant plusieurs mois, quelquefois pendant deux ans, jusqu'au moment où on veut faire de l'huile. C'est cette conservation prolongée des olives dans la saumure, où elles ont eu un commencement de fermentation, qui communique à l'huile indigène son goût âcre et indélébile¹. Au contraire, l'huile faite avec des olives fraîches n'est pas désagréable, tout en ayant un goût de fruit très prononcé.

Dans les grands villages, il y a au moins un moulin à huile, *rha*, quelquefois jusqu'à trois. Par contre il n'y en a pas dans tous les villages de moindre importance, qui se servent du même moulin pour trois ou quatre villages.

Le moulin se compose d'un bassin en pierres reliées entre elles avec de la boue; le fond de ce bassin est formé de dalles plates. Une meule verticale, percée dans son milieu d'un trou dans lequel passe un pivot de bois, tourne dans ce bassin autour d'un axe en bois planté verticalement au milieu du bassin. Cet axe tourne sur lui-même. Le pivot qui passe dans le trou de la meule et sur lequel elle tourne, est composé d'une pièce de bois qui,

1. L'huile d'Afrique était, du reste, de qualité inférieure et point estimée à Rome; on l'employait dans les gymnases et les bains publics, et les raffinés du temps de Juvénal fuyaient sa mauvaise odeur.

*Ipse venafro piscem perfundit, at hic qui
Pallidus affertur misero tibi caulis, olebit
Laternam; illud enim vestris datur alveolis, quod
Canna Micipsarum prora subvexit acuta;
Propter quod Romae cum Bocchare nemo lavatur,
Quod tutos etiam facit a serpentibus atris*

JUVÉNAL, satire 5.

Elle était sans doute mal fabriquée, car les oliviers d'Afrique étant greffés, au moins dans les localités bien cultivées, l'huile qui en provenait aurait dû être bonne. *Revue africaine*, 1869, ouvrage cité, p. 99.

d'un côté, se rattache à l'axe central et se prolonge de l'autre côté de façon à ce que l'on attache à son extrémité l'animal, mule ou âne, qui, en tournant dans le manège qui est autour du bassin, met la meule en mouvement.

Les olives placées dans ce bassin sont ainsi écrasées par la meule; on les enlève ensuite du bassin et on les place dans des récipients en sparterie en forme de coussins ronds, appelés en France *courtins* ou *escourtins*, au Maroc *chamia*, plur. *chouama*. Les *chouama* remplis d'olives écrasées sont placés les uns sur les autres sous le pressoir *ma'cera*. Ce pressoir se compose d'une vis de grande dimension qui, serrée à l'aide de deux leviers, fait descendre sur les *chouama* une planche placée entre deux montants. L'huile s'écoule des *chouama* ainsi comprimés et elle est recueillie, au bas du pressoir, dans un grand plat de bois appelé *gueça'*. Toutes les pièces qui composent le pressoir sont en bois et sont faites par des ouvriers locaux.

On presse les olives trois fois: la première fois sans eau; les olives écrasées sont ensuite remises sous la meule avec de l'eau, puis repressées; puis remises encore sous la meule avec de l'eau et repressées une troisième fois.

Au milieu et au fond de la *gueça'* est pratiqué un petit trou de façon à ce que l'eau qui se trouve dans l'huile puisse s'écouler. Afin d'éviter que l'huile n'y tombe également, on place sous la *gueça'* une jarre, *bouch*, dont l'ouverture est placée exactement sous le trou de la *gueça'* et qui est scellée contre le fond de cette *gueça'* avec de la boue de façon à empêcher l'air de passer. La jarre elle-même est percée d'un trou dans son milieu; ce trou est bouché à l'aide d'un chiffon. Lorsqu'on s'aperçoit que la jarre est pleine d'eau, on cesse de presser; on débouche le trou pratiqué sur le flanc de la jarre; l'eau s'en échappe; on rebouche le trou et on recommence à presser.

Les Djebala font également avec des olives fraîches, en petite quantité, de l'huile à l'aide d'un procédé plus primitif.

Les olives sont écrasées entre deux pierres ou passées sous la meule. Ainsi écrasées, on les met dans un vase en terre appelé *qedra* ou *guedra*; on y verse de l'eau bouillante et on remue avec un bâton, jusqu'à ce que les olives écrasées et l'eau forment une pâte consistante; on verse ensuite cette pâte dans un trou fait en terre et dont les parois ont été battues, de façon à les durcir le plus possible. Ce trou a environ 0 m. 80 de profondeur et, avant d'y jeter la pâte d'olives écrasées, on y verse de l'eau *froide* jusqu'à une hauteur de 0 m. 50. Une femme y descend et, de ses pieds nus, pétrit dans l'eau froide la pâte formée avec les olives écrasées et l'eau bouillante. Lorsque l'huile se dégage et remonte à la surface, elle est recueillie à l'aide d'un chiffon qui est ensuite pressé et tordu. L'huile qui sort de ce chiffon ainsi comprimé est recueillie dans un vase de terre. Cette qualité d'huile est appelée *zit el-hofra*, l'huile de trou. Elle est très recherchée et n'a pas en effet le goût âcre de l'huile faite avec des olives qui ne sont plus fraîches.

C'est par le même procédé que les Djebala font l'huile de lentisque « *zit ed-droh* », dont ils font une assez grande consommation¹.

Le Savon.

Le savon fabriqué par les Djebala est un savon mou, de couleur brune: « il ne s'en fait point d'autre dans toute l'Afrique² ».

1. On tirait de la graine de lentisque une huile qui se fabriquait ainsi: on prenait une grande quantité de graines mûres, qu'on laissait entassées pendant un jour et une nuit; on posait sur un vase une corbeille remplie de ces graines et, après y avoir versé de l'eau chaude, on pressait. L'huile surnageait dans le vase et on la recueillait avec soin. PALLADIUS, liv. II, tit. XX, *Januarius*; *Revue africaine*, 1870, ouvrage cité, p. 117.

2. MARMOL, t. II, p. 245.

Il est fait avec de l'huile d'olives et des cendres de bois vert de lentisque. Cette cendre se vend par *moudd*. Cette mesure, qui n'a rien de régulier, a environ la capacité d'une trentaine de litres.

Le fabricant de savon qui a acheté de la cendre y remet le feu et la fait brûler de nouveau afin d'être bien assuré qu'elle ne contient plus aucune matière combustible. On mélange ensuite à cette cendre une chaux spéciale connue dans le pays sous le nom de *djir çaboun*, chaux à savon. Le mélange se fait de la façon suivante. Après avoir mis la cendre en un tas, on fait un trou au centre de ce tas et on y met de la chaux ; puis on verse de l'eau sur la chaux et on recouvre de cendre. Au fur et à mesure que la chaux bout, on travaille à l'éteindre en la recouvrant de cendre. Lorsque la chaux est complètement éteinte, on la mélange à la cendre à l'aide d'une bêche.

Ce mélange de chaux et de cendre est placé dans un grand vase cylindrique de terre d'un mètre environ de hauteur sur 0 m. 60 de diamètre ; ce vase a la même largeur dans le fond qu'à l'ouverture ; il s'appelle *qattara*, de قطر, qui tombe goutte à goutte.

A 10 centimètres environ du fond de ce vase, est percé un trou dans lequel on introduit un roseau creux qui sert de robinet. La *qattara* est remplie du mélange de cendre et de chaux jusqu'à 30 centimètres environ de son ouverture ; le mélange est fortement tassé ; puis on remplit d'eau la partie supérieure du vase ; cette eau traverse petit à petit le mélange et s'écoule en entraînant en dissolution la soude et la potasse des cendres par le roseau ; elle est recueillie dans un grand plat, *gueça'*, placé à l'extrémité de ce roseau, puis versée dans un grand récipient de terre, *bouch* ou *guemboura*. Cette eau de cendres s'appelle *lian*.

Cette première opération terminée, on prend une grande chaudière de cuivre, *tandjera*, ou de terre cuite,

diab ; on place cette chaudière vide sur un grand feu de bois et, une fois qu'elle est chaude, on y verse de l'huile que l'on fait bouillir ; on y ajoute alors une quantité de *lian* équivalente à la moitié de celle d'huile, puis on laisse bouillir le mélange pendant deux heures en laissant la chaudière découverte. Afin de se rendre compte si la cuisson est suffisante, le fabricant de savon plonge dans la chaudière un roseau appelé *disa*. Sur la petite quantité de savon qui reste sur le roseau, le fabricant apprécie s'il faut ajouter de l'huile ou du *lian*, si la proportion en est bonne, si la cuisson est ou non suffisante.

On fait ensuite refroidir le savon dans de grands plats de terre appelés *fetalet*, où on le met à l'aide de grandes pelles de bois ; à mesure que le savon refroidit, le fabricant le pétrit à l'aide d'un bâton, tant qu'il est très chaud, avec ses mains lorsqu'il est suffisamment refroidi.

Aussitôt qu'il est refroidi, le savon est immédiatement pesé sur une balance, par pesées, *ouzen*, de six livres et quart (il s'agit de la livre de 800 grammes, *rettal baq-gali*, de façon à ce que seize pesées équivalent à un quintal de 100 livres, *kintar*).

Le savon est ensuite mis dans des peaux de chèvres. Pour la vente, le savon est compté au poids *net*, c'est-à-dire défalcation faite du poids de la peau de chèvre dans laquelle il est contenu.

Le Vin, Çamet.

Les Romains connaissaient le vin d'Afrique : « Le raisin de Numidie, dit Columelle, était renommé par son rendement considérable en vin¹. »

1. *Revue africaine*, 1869, ouvrage cité, p. 162.

« Virgile nous montre les Africains faisant aux Dieux des libations avec du vin¹ : »

*Jupiter omnipotens cui nunc marusia pictis
Gens epulata toris Lenæum libat honorem.*

Énéide, lib. IV.

La culture de la vigne dut cesser en Afrique à l'époque où elle disparut des autres provinces de l'Empire. Domitien, croyant que la préférence donnée aux vignes faisait négliger l'agriculture, en fit arracher la moitié dans les Provinces et défendit d'en planter de nouvelles : *Ad summam quandam ubertatem vini, frumenti vero inopiam existimans nimio vinearum studio negligi aros edixit ne quis in Italia novellaret ut que in provinciis vineta succiderentur relictæ. Ubi plurimum dimittia parte nec exequi rem perseveravit* (SUÉTONE, *Vita Domitiani*, VII).

Philostrate, en mentionnant le même fait, dit que toutes les vignes durent être arrachées et non la moitié seulement : *Prohibente sub idem tempus Domitiano Imperatore ennuchi ne fierent neve ulterius viles plantarentur et quæ ante plantatæ fuissent eæ ut excinderentur*. (PHILOSTRATE, *Vie d'Apollonius de Tyane*, lib. VI, c. XLII.)

L'édit de Domitien est de 92 après J.-C... L'Afrique n'étant pas expressément mise en dehors de la loi de proscription, on doit en conclure qu'elle y fut comprise, car elle produisait du vin.

Dès que Probus eut abrogé l'édit de Domitien, la culture de la vigne fut reprise en Afrique, comme dans la Gaule et dans d'autres provinces. Au sixième siècle (J.-C.) elle était florissante et elle s'est maintenue sous la domination arabe².

Le décret de Domitien n'a pas d'ailleurs été strictement

1. *Revue africaine*, 1869, ouvrage cité, p. 162.

2. *Ibid.*, ouvrage cité, p. 163, 4.

appliqué partout, et il ne l'a probablement pas été dans les régions montagneuses de la Tingitane, qui sont les Djebala d'aujourd'hui, mais plutôt dans les plaines et dans les régions maritimes qui étaient plus immédiatement sous la domination romaine¹.

Léon l'Africain, en parlant des populations de la région du Hapt, dit qu'« il s'y trouve huit montagnes renommées sur toutes les autres, qui sont habitées du peuple de Gumer (Ghomara) dont tous les habitants mènent une même vie et ne diffèrent en rien quant à la coutume, pour ce qu'ils vivent tous souz la loy de Mahommet, *contre le commandement duquel ils boivent du vin ordinairement* »².

En parlant de la tribu de Rhona, le même auteur dit également: « Ils recueillent à force vins blancs et vermeils, qui ne se transportent aucunement, mais se boivent tous sur le lieu »³.

Dans sa description d'Ezagen (Azdjen), Marmol parle de cette habitude de boire du vin: « Le roy leur permet de faire du vin et d'en boire, aussi le font-ils excellent et ont de grands vignobles. »

La façon de fabriquer le vin chez les indigènes du Maroc n'a pas dû subir de modifications depuis l'antiquité.

Chez les Djebala, le vin s'appelle *çamet*.

Il y en a trois espèces :

- 1° Le Çamet el Matboukh;
- 2° Le Roub el-Faqih;
- 3° Le Çamet el-Halou.

Le *Çamet el-Matboukh*, le vin cuit, se fait de la façon suivante⁴ :

1. On peut se reporter, pour le décret de Domitien, à l'ouvrage de M. Salomon Reinach: *Cultes, Mythes et Religions*, t. II, chap. xxviii, *La date de l'Apocalypse et la mévente des vins*.

2. LÉON L'AFRICAIN, édition Schefer, t. II, p. 258.

3. *Ibid.*, édition Schefer, t. II, p. 259.

4. Le vin cuit d'Afrique était estimé en Italie. On le fabriquait avec

Après avoir laissé mûrir le raisin sur pied de façon qu'il soit confit par le soleil, on le met en grappes dans une grande chaudière de terre cuite appelée *guedra*, avec très peu d'eau. On le fait cuire pendant une demi-heure environ. Puis on met ce raisin ainsi cuit dans un grand panier très solide, élevé de 0 m. 80 du sol à l'aide de forts pieux fichés en terre. Ce panier est appelé *medoud*. Un homme y monte et piétine le raisin; le jus est recueilli dans un vase, *gueça'* : placé sous le panier. Le vin ainsi fait est ensuite conservé dans des amphores de terre, *khouabi*, au sing. *khabia*.

Le *Çamet el-Matboukh* est aussi appelé *Çamet el-Harami*, le vin défendu, parce qu'il enivre, ce qui n'empêche d'ailleurs pas de le fabriquer et de le consommer couramment. Cependant, les hommes entre eux seulement en boivent et il n'est pas admis dans les familles.

Le *Çamet el-Matboukh* se fait également avec des raisins secs¹, *zabib*, non pas exactement comme le *passum* dont

une espèce de raisin que les Grecs nommaient *sticha* et les Romains *apian* (muscat). On laissait le raisin sur pied plus longtemps que quand on voulait faire du vin ordinaire; il arrivait à être ainsi presque confit par le soleil. Quelques personnes, au lieu de laisser longtemps la grappe sur la souche, trempaient tout simplement le raisin dans l'huile bouillante. D'autres employaient toute espèce de raisin blanc doux, pourvu qu'il fût très mûr, et après l'avoir fait réduire et sécher au soleil. PLINIE, liv. XII, chap. xi. *Revue africaine*, 1870, ouv. cit., p. 113.

1. Le *passum*, ou vin de raisin sec, se fabriquait ainsi, d'après les conseils de Magon : on prenait du raisin hâtif très mûr, dont on jetait les grains desséchés ou gâtés. Les grappes étaient exposées au soleil, suspendues à un clayonnage fait de roseaux posés sur des fourches ou des pieux. Pendant la nuit, on les garantissait de la rosée à l'aide de paillassons. Le raisin bien séché, on l'égrappait dans une futaille ou dans une cruche pleine d'excellent moût. Le sixième jour, quand les grains étaient bien gonflés, on les faisait passer sous le pressoir. Le jus qui en sortait, une fois mis en réserve, on versait sur le marc du moût nouveau, avec du raisin séché au soleil pendant trois jours. On foulait le tout, puis on pressait. Le vin était mis dans des vases hermétiquement bouchés; après vingt ou trente jours, quand la fermentation avait cessé, on le soutirait dans d'autres vases, dont les couvercles, immédiatement enduits de plâtre, étaient en outre recouverts de parchemin. COLUMELLE, liv. XII, chap. xxxix, 1, 2.

On employait en Afrique une autre méthode pour faire le *passum* : on

parle Columelle, qui était fait avec des raisins fraîchement séchés, mais avec des raisins secs de l'année précédente. La fabrication est la même qu'avec les raisins frais.

Pour faire le *Roub el-Faqih*, on met des grappes entières de raisins dans un vase de terre *très solide*, à goulot un peu étroit, *bouch* ou *guemboura*. On ferme ensuite hermétiquement ce vase avec un bouchon de liège que l'on recouvre de terre mouillée, et l'on fixe par-dessus le tout un linge que l'on attache autour du goulot du récipient.

On enterre ensuite ce vase dans du fumier frais et on l'y laisse de quinze à vingt jours. Le raisin fermente avec force et il arrive même assez souvent que la fermentation fasse briser le vase. Au bout de quinze à vingt jours, on retire le vase du fumier où il était enterré, on l'ouvre et le jus du raisin est exprimé dans un deuxième vase : on le verse ensuite dans un troisième vase en le faisant au travers d'un morceau de linge pour le clarifier. Le *Roub el-Faqih* est une boisson très capiteuse et plus enivrante que le *Matboukh*, aussi est-elle très recherchée.

Le *Çamet el-Halou* se fait en égrénant dans une chaudière des raisins frais ou secs. On y ajoute une certaine quantité d'eau et on fait cuire en écrasant et en remuant le raisin jusqu'à ce que l'eau soit complètement évaporée et le raisin réduit en pâte. On met cette pâte dans un morceau de toile grossière à tissu très lâche et on presse. Le jus très épais est recueilli dans une *guemboura*, qui, une fois pleine, est soigneusement fermée, pour empê-

plaçait une grande quantité de grappes dans un panier de jonc à claire voie et on les battait vigoureusement avec des verges. Quand les grains étaient détachés et écrasés par la violence des coups, on les faisait passer au pressoir. La liqueur qui s'écoulait était renfermée dans un vase ni plus ni moins que le miel.

Ajoutons que le *passum* africain passait pour être d'excellente qualité et d'un goût très agréable. PALLADIUS, t. XI, tit. XIX, *October*. — *Revue africaine* 1870, op. cit., p. 114.

cher le contact de l'air qui ferait tourner le vin. Ce vin, ou plutôt ce jus, devient, en se refroidissant, un sirop très épais. Pour boire le *Çamet el-Halou*, on en met environ la valeur d'une cuiller à soupe dans un grand verre d'eau et on délaye.

Cette boisson est inoffensive et n'enivre pas. Elle est composée surtout pour les malades et pour les femmes en couches.

Les différentes espèces de *çamet* ne sont pas vendues dans les villes, ni sur les marchés. Dans la montagne, on le vend dans les maisons, sans mesure ni sans prix déterminé.

Les Djebala font également du vinaigre, *khall*. Pour cela, on met des grappes de raisin dans un vase de terre que l'on ferme; on les laisse enfermées pendant quatre ou cinq mois, puis on les écrase et on en retire du vinaigre. On se sert également, comme vinaigre, du *çamet* aigri.

Le vinaigre est vendu dans les villes par *qollas* de 30 livres de 800 grammes. Dans la montagne, les Djebala entre eux vendent le vinaigre sans mesure déterminée, à prix d'estimation de la quantité contenue dans un vase quelconque. Si un revendeur vient s'approvisionner dans la montagne, il achète le vinaigre par *kas*, comme l'huile.

On fait également dans la montagne une grande quantité de raisins secs¹.

Voici le procédé employé: On commence par faire bouillir des cendres dans de l'eau, puis on trempe dans cette eau de cendres des grappes de raisins que l'on étale ensuite dans un endroit du jardin dont on a battu la terre comme celle d'une aire, et que l'on a recouvert de feuilles

1. Plin lui-même ne se borne pas à dire que les raisins d'Afrique séchés à la fumée des forges sont en vogue à Rome, etc. *Revue africaine*, 1869, *op. cit.*, p. 163.

de palmier nain. Cet endroit s'appelle *el mounchar*, le séchoir.

Le raisin reste sur le *mounchar* pendant quatre jours ; on le retourne une seule fois ; on égrène ensuite les grappes, et les grains de raisins, *zabib*, sont emmagasinés dans de grandes corbeilles en roseau, *slal* (au sing. *soulla*).

Le raisin sec se vend dans la montagne, soit au moudd, comme les grains, soit au *chouari*, sans mesure fixe.

Dans les villes, il est vendu au *kintar*, quintal, de 100 livres de 800 grammes. Le prix de ce quintal varie, suivant les années, entre 8 et 12 douros hasani.

Comme nous l'avons dit en parlant de la culture du figuier, les Djebala font sécher les figues pour les conserver¹. La figue sèche n'est faite qu'avec la figue fruit, *garmous*, et jamais avec la figue fleur, *bakour*, qui ne se conserverait pas.

Il y a deux espèces de figues sèches : la *cheriha* et la *meqfoula*.

Pour faire la *cheriha*, on cueille les figues mûres et on les place sur le *mounchar* après les avoir ouvertes, suivant leur dimension, en deux, trois ou quatre, mais sans séparer les parties. Le *mounchar* est préalablement recouvert de nattes. On les laisse pendant trois jours sur ce séchoir ; au bout de ce temps, on les ramasse dans l'après-midi, afin que la chaleur du soleil les ait complètement débarrassées de l'humidité de la nuit. On les transporte ensuite dans une chambre, où on les laisse encore sécher à l'ombre sur des nattes pendant quelques jours, puis on

1. On cueillait les figues pendant la plus grande chaleur du jour parce que, disait-on, c'est le moment où l'ardeur du soleil les ramollit. Après les avoir placées les unes auprès des autres, on les pressait pour leur faire prendre la forme d'une étoile, ou celle d'une petite fleur, ou la figure d'un pain ; après quoi, on les faisait encore sécher au soleil, puis on les mettait dans des vases pour les conserver. COLUMELLE, liv. XII, chap. xv, 5. *Revue africaine*, 1870, ouvrage cité, p. 115.

les place dans une corbeille de roseau, *soulla*, en alternant une couche de figues avec une légère couche de thym, *zatar*, écrasé et mélangé d'un peu de sel. Malgré cette précaution, il arrive souvent que les figues, au bout d'un certain temps, s'agglomèrent et ne fassent qu'un seul bloc, de telle façon que l'on est obligé de briser la *soulla* pour les en retirer. La *cheriha* se vend au quintal, *kintar*, de 100 livres de 400 grammes.

Pour faire la *meqfoula*, on laisse les figues mûrir sur l'arbre jusqu'à ce qu'elles commencent à sécher et qu'elles tombent, lorsqu'on agite les branches du figuier; on les place entières sur le *mounchar*. Le lendemain, vers midi, on les retourne et on presse les plus belles de façon à les aplatir; le troisième jour si le soleil est ardent, sinon le quatrième ou le cinquième, on les recueille. Les meilleures sont enfilées en chapelets de près de 2 mètres de longueur, sur une ficelle mince de palmier nain, à l'aide d'une grande aiguille de bourrelier, *mikhil*. Ces chapelets s'appellent *gaïd* (au plur. *guioud*); ils sont vendus à la pièce. Les autres figues sont conservées dans des *soullas* et vendues au *kintar* de 100 livres de 800 grammes. Leur prix est toujours plus élevé d'un tiers que celui des *cherihas*.

Les figues qui, pendant qu'elles étaient placées sur le *mounchar* pour sécher, sont mouillées par la pluie, ou celles qui se gâtent, sont vendues à bas prix aux Juifs pour en faire de l'eau-de-vie, *mahlā*.

Les Djebala font aussi beaucoup de charbon de bois; leurs procédés sont les mêmes que ceux de nos charbonniers; le charbon est peu consommé sur place; il est surtout transporté dans les villes les plus voisines, qui, pour les tribus dont nous nous occupons, sont El-Qçar et Ouezzan.

Léon l'Africain et Marmol parlent tous les deux du buis, qui à leur époque se trouvait en grande quantité dans la

tribu des Beni Gorfet, d'où il était envoyé à Fès, où il servait à la fabrication des peignes. On ne trouve plus aujourd'hui de buis dans cette tribu; il y en a en très petite quantité chez les Beni Ysef et chez les Soumata, où on en fabrique des peignes très communs. Le buis qui est employé par les fabricants de peignes à Fès et à Tétouan provient des Akhmas et surtout du Rif.

L'Apiculture.

Les Djebala élèvent aussi des abeilles¹, nous avons déjà traité cette question dans nos études précédentes². L'apiculture est faite sur une beaucoup plus grande échelle dans les tribus de la plaine que dans la montagne, et de plus, le miel des Djebala, étant donné la nourriture que trouvent les abeilles, a un goût amer et désagréable, ce qui n'empêche pas qu'ils en fassent une plus grande consommation que les Arabes, qui vendent surtout le leur.

Les Djebala vendent les rayons de cire sur leurs marchés à des revendeurs; quelques-uns fondent la cire, en font des pains très grossiers et vont les vendre à Fès. Les revendeurs de cire font également le commerce de peaux de chèvres qu'ils achètent sur les marchés de la plaine ou à ceux des villes. Dans les marchés de la montagne et dans

1. L'éducation des abeilles tenait un rang important dans l'économie rurale des Romains. Magon s'étendait longuement sur cette matière, preuve que l'apiculture était très répandue en Afrique.

Le roi Juba dit que dans ce pays on employait de préférence les ruches de bois. *Revue africaine*, 1870, ouvrage cité, p. 98.

Encore aujourd'hui, les ruches, *djebah*, sont faites en écorce de liège.

2. Cf. « Les tribus arabes de la vallée du Lekkous ». *Arch. maroc.*, t. VI, p. 298.

ceux de la plaine, la cire et les peaux sont vendues au même endroit du marché ; on peut dire que ces deux marchandises constituent une seule et même branche de commerce. Les peaux de chèvres constituent le commerce le plus important des Djebala et il n'y a pas de marché où il ne s'en vende des quantités assez considérables.

Le Tabac à priser.

La fabrication du tabac à priser est également une industrie très répandue chez les Djebala. Voici comment elle se pratique. On met dans un grand mortier de bois 25 livres de feuilles de tabac, préalablement mouillées ; on les pile à l'aide d'un pilon de fer très lourd ; lorsque ces feuilles sont déjà en partie réduites en pâte, on y ajoute une quantité de cendres de bois de lentisque, équivalant au tiers environ des feuilles de tabac ; on pile ce mélange pendant un certain temps, puis on le retire du mortier et on le place dans un grand vase de terre cuite, appelé *djohara*. C'est un vase de terre non vernie, dans l'intérieur duquel sont pratiquées des rainures en spirales, qui forment râpe ; on frotte contre ces rainures, à l'aide d'un pilon de bois, le mélange de tabac et de cendres de lentisques déjà broyé dans le mortier. On fait ensuite sécher et on tamise avec soin. Cette fabrication exige beaucoup de temps et un travail très fatigant. Le tabac est ensuite enfermé dans des vessies (*neboula*), de différentes dimensions : par poids de 4 livres, 2 livres, 1 livre et demi-livre.

§ 6. — *Vestiges antiques et Mines.*

L'occupation romaine a dû certainement s'étendre dans les tribus des Djebala que nous décrivons. Cependant, sauf des renseignements assez vagues, il est impossible d'en rien retrouver. D'une part, les recherches, ainsi que nous l'avons dit, sont impossibles à faire, étant donné l'intolérance des habitants, et de plus les forêts et surtout les taillis de lentisques recouvrant le sol empêchent les vestiges de demeurer apparents.

Les indigènes prétendent que dans la tribu des Beni Gorfet, à la *Çakha*, habitait autrefois un Roumi qui s'appelait *Oucham* et que l'on retrouve à cet endroit des restes de constructions anciennes. Ils parlent également de ruines qui se trouveraient au Djebel Çarçar.

D'après Tissot, *Colonia Julia Babba Campestris* « aurait été située sur le Lixus à 12 ou 15 milles à l'est d'Oppidum novum (El-Qçar el-Kebir), probablement à Es-Sérif, point où la route directe de Tanger à Ouezzan traverse le Loukkos ». Le dchar du Sérif qui se trouve en cet endroit s'appelle *Cebbab*. Faut-il retrouver dans ce nom le souvenir de Babba ?

Des ruines de constructions en pierres sont encore visibles, quoique recouvertes de ronces, au bord du ruisseau qui coule à droite de la route d'El-Qçar à Ouezzan auprès de Sidi el-Qajjaj, un peu avant d'arriver à Cebbab.

D'après Marmol, tome II, page 244, *Baba* ou *Julia Campestre* se serait trouvée à l'emplacement de *Beni Teudi*, sur les bords de l'Ouargha. « Il n'y a plus, dit-il, que les murailles et les restes de quelques vieux et superbes édifices. Il y a trois fontaines avec de grands bassins de marbre et d'albâtre et quelques anciens tombeaux de même, qui

témoignent que ce sont des sépulcres de personnes de condition. »

Il n'y a pas de certitudes non plus en matière de mines. Quelques indigènes prétendent qu'il se trouve une mine de plomb, dans le Sérif, entre *Sidi Bou Sefra* et *Hameimoun*, et que les gens du pays trouvent en cet endroit, presque à fleur de terre, du minerai duquel ils extraient le plomb dont ils font leurs balles. Cette assertion n'a pu être contrôlée et ne peut être acceptée qu'avec toutes réserves. Il semble impossible que les indigènes soient en état de savoir exactement s'il y a ou non des mines dans leur territoire, à moins qu'il ne s'agisse de mines qui aient été l'objet d'un commencement d'exploitation à une époque reculée.

De plus, ils cacheraient avec soin les gisements qu'ils pourraient avoir découverts, non pas tant pour s'en réserver l'exploitation que dans la crainte d'attirer sur leur territoire la convoitise du Makhzen ou celle de l'étranger.

On trouve des salines dans les tribus des Beni Ysef et des Meçmouda.