

nuls. Les services rendus aux armées françaises par la population du ressort de Briançon dans toutes les guerres d'Italie, et surtout dans la malheureuse attaque du Col de l'Assiette par le maréchal de Belle-Isle, le 19 juillet 1747, lui avaient valu des privilèges additionnels aux concessions d'Humbert II, dauphin; d'abord une réduction à moitié des feux quant à la taille, l'exemption du tirage à la milice en temps de paix, le droit de port d'armes, le sel à plus bas prix que dans le reste de la province. Déjà, sous les Dauphins, les habitants de la Grave et du Villar d'Arenes avaient conservé le droit de chasse de la bête fauve, sous la condition d'en offrir la peau et les cornes à la cour de Grenoble; qui pouvait les acheter au prix du commerce.

On se sert encore dans ce pays, faute de bois, de la bouse de vache, séchée au soleil, pour faire la cuisine; mais les anthracites de la Poussonnière, près du Monestier, peuvent remplacer maintenant la perte des nombreuses forêts qui couvraient la rive droite de la Romanche, forêts qui ont été détruites à une époque peu reculée, et dont l'étendue considérable est attestée par les nombreuses racines d'arbres que l'on rencontre chaque jour sur la colline de la Buffe. De temps immémorial on cuit, dans ce canton et dans plusieurs autres du département, le pain de seigle pour toute l'année. Il se garde dans cet intervalle, parce qu'on a soin d'y mettre beaucoup de levain et de laisser lever la pâte pendant vingt-quatre heures. Après l'avoir laissé cuire pendant sept heures dans le four communal, on le retire et on le fait sécher. Au bout d'un mois ou deux il est encore tendre, et alors on le divise par tranches cylindriques au moyen d'un instrument appelé taille-pain et qui consiste simplement en un levier tranchant accroché à un anneau placé à l'extrémité d'une planche. Ce pain se conserve frais et durcit sans se gâter; il est noir, d'un goût douceâtre et