

contrée pourrait élever la culture de ses terres si le despotisme farouche des musulmans cessait une fois de l'opprimer. Voici, dans l'état où elle est, ce qu'elle offre au commerce et à la consommation parmi ses produits agricoles.

En commençant par les troupeaux, les bœufs de la Morée sont d'une taille petite et ont le poil blanc et long; les plus gras ne pèsent guère au-delà de trois à quatre cents livres. On entend mal ici la manière de les engraisser. On retire peu de lait des vaches: elles cessent souvent d'en donner quand on sèvre les veaux; elles sont en outre exposées aux attaques de jakals, qui leur déchirent les mamelles, et à la succion des grosses couleuvres, qui les font ordinairement tarir très-rapidement.

La consommation annuelle de la Morée dans les villes soumises aux Turcs n'a pas été jusqu'ici de plus de six mille bœufs ou vaches; en général les Grecs et les Turcs donnent la préférence à la chair de mouton.

L'espèce de ceux-ci est petite; ils ont de très-grandes cornes. Leur laine, qu'on exporte en très-grande quantité, peut être regardée comme la seconde qualité des laines d'Orient qu'on vend en Europe. Celle de l'Arcadie est plus belle que celle des autres contrées de la Morée, parce qu'on y tient les moutons parqués en plein air toute l'année.

C'est avec le lait des brebis qu'on fait ces fro-

mages, ceux de Mistra surtout, si vantés dans l'Orient. Il s'en fait une exportation considérable qui doit faire juger du nombre de troupeaux qui les donnent.

Les chevaux de la Morée, peu distingués par les formes extérieures, semblent être une espèce qui tient de l'arabe et du cheval de Thrace; plein de feu, de vigueur et de courage, il court d'un pas rapide et ferme dans les montagnes sans jamais broncher. Ceux de l'Achaïe et de l'Argolide sont préférés. Les chevaux qui paissent sur les bords de l'Alphée ont du feu et un coup d'œil qu'on ne trouve pas dans ceux des autres pays; les chevaux de Laconie sont petits, mais bons pour les montagnes.

Les productions céréales sont d'une belle venue en Morée. On sème le blé et presque toutes les graines à la surface de la terre, sans avoir le soin de choisir les semences, ce qui rend la récolte moins belle et moins abondante.

On bat les épis en les faisant fouler par des chevaux attelés à un traîneau sur lequel un homme qui les dirige est assis. Excepté dans certains cantons de la Messénie, le blé a un grain bien développé; c'est du côté de Lerne, dans le vallon de Tégée et à Aglacambos, qu'on en recueille la plus grande partie.

L'orge, le maïs sont d'une belle qualité; il n'en est pas de même du seigle, qui ne pourrait figurer avec avantage dans le commerce. Le riz

de l'Argolide est, après celui de Damiette, un des plus estimés dans le commerce de Constantinople : il s'en fait chaque année plusieurs chargemens à Naupli ou Napoli de Romanie (1).

Le pays qui nous occupe est un des plus peuplés de la Grèce en beaux oliviers, et le dispute à l'Attique pour la production de l'huile qu'on en retire.

Les forêts d'oliviers qui couvrent une partie de son sol, avaient été jusqu'à l'époque où les Vénitiens (2) s'en emparèrent fort négligées, et la culture de l'arbre mal soignée; c'est à eux que la Morée doit les améliorations introduites dans la culture de l'olivier. Il y a peu de vignobles qui ne soient ornés d'un cordon d'oliviers. Ces arbres ne sont point ici comme en Provence et en Italie sujets aux dégâts des chenilles, excepté pourtant du côté d'Argos; mais il règne souvent, au mois de mai, des vents d'est qui leur sont très-contraires; les fruits se sentent alors de cette mauvaise disposition de l'air, et ne parviennent pas à la maturité. Les oliviers fleurissent ordinairement en Morée au mois de

(1) Voyez le *Tableau des productions de la Morée*, ci-joint, pour plus de détail.

(2) Dans leur guerre contre les Turcs, les Vénitiens s'emparèrent, sur eux, de la Morée, en 1687, et les Turcs la leur enlevèrent en 1715, ou plutôt elle leur fut cédée par la paix qui s'ensuivit.

mars. On cueille les olives en octobre, en battant les arbres avec des gaules, méthode vicieuse qui nuit à la qualité du fruit.

L'huile de la Morée est un peu verte, mais d'un bon goût et sans mauvaise odeur; celle du Magne (1), qui est la meilleure, conserve un grand avantage dans les principaux marchés de l'Europe. On prépare en outre, à Coron, une quantité considérable d'olives noires qui se vendent dans les échelles du Levant (2).

Après l'olivier, le mûrier tient le premier rang dans les cultures du Péloponèse. C'est, dit-on sans fondement, de la figure de sa feuille, qui représente la circonscription de cette péninsule, que lui vient le nom de Morée. Les habitans ne donnent cependant pas à sa culture tout le soin qu'elle mérite, favorisée comme elle l'est par le climat et la température. L'Élide est le pays de la Morée où la soie est plus douce et moins chargée de principes gommeux.

Le coton se plaît particulièrement dans la Messénie, aux environs de Londari, de Sinano, de Caritène et dans le Magne. Les champs où on le cultive sont divisés par des haies de nopal ou

(1) Contrée la plus méridionale du Péloponèse, habitée par une peuplade appelée Mainote ou Maniote, peuple féroce et pirate : il en sera question.

(2) Voyez ce que nous avons dit de l'Attique et du commerce d'huile qu'elle alimente.

cactier, qui, dans la saison, donnent des figues que les habitans appellent *figues de Pharaon* (1) : elles sont d'un goût plus fade que celles d'Égypte.

Un autre fruit plus précieux et aussi recherché que celui-ci est la véritable figue. Celle de la Morée passe pour une des meilleures qu'on puisse trouver, ce qui fait que les habitans la cultivent avec soin.

Pour empêcher les fruits du figuier de tomber avant la maturité, et afin de faciliter leur développement, ils pratiquent la *caprification* sur les figuiers. Cette opération, connue des anciens, consiste à suspendre aux branches des arbres plusieurs chapelets de figues tombées dans leur maturité, et qui sont le nid d'une infinité d'insectes connus sous le nom de *cynips*. Bientôt ces animalcules se développent, sortent

(1) Il y a plusieurs sortes de nopal et cactier de l'espèce de celle qui croit en Morée. Celle dont il est question ici est le figuier d'Inde, *cactus ficus indica*. On en cultive un grand nombre dans les serres; la plupart n'offrent rien d'intéressant que leur forme bizarre. Les fruits n'acquièrent jamais, dans nos pays, une véritable maturité; on ne leur donne qu'une terre sans consistance et très-peu d'arrosement. Le fruit du cactier a la forme d'une figue, mangeable quoique fade, et ayant la propriété de teindre en rouge l'urine de celui qui en mange. C'est sur le cactier ou nopal qu'on recueille la cochenille au Mexique.

de la figue, pourvus d'ailes, et se répandent sur les fruits de l'arbre : ils piquent les figues desquelles on voit suinter une larme de gomme, et ils meurent bientôt après. Les figues percées du dard de l'insecte ne tombent plus et grossissent plus qu'elles n'auraient fait sans cela; reste à savoir si les graines, comme on peut le présumer, ne souffrent pas de cette maladie artificielle du fruit.

Les orangers, les citronniers, les cédrats et les autres arbres à fruit plus ou moins précieux abondent dans la Morée; les pêches, les abricots, les prunes n'ont, en aucun lieu, plus de parfum et de goût; mais ces fruits n'entrent que peu ou point dans les exportations ou les échanges avec les contrées voisines.

Le miel et la cire sont également des produits territoriaux de la Morée; mais cette partie de la Grèce est loin de l'emporter sur l'Attique et la Macédoine pour ces objets. On peut recourir à ce que nous en avons dit plus haut en parlant du commerce grec qui se fait par Salonique.

Mais nous ne pouvons omettre celui des *raisins de Corinthe* qui a lieu en presque totalité par Salonique, et qui est dû au sol du Péloponèse.

La *vigne corinthienne* est un arbrisseau qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pieds. Cette vigne est, par conséquent, plus basse que la nôtre, mais elle est plus grosse et plus ligneuse.

Le fruit qu'elle donne a le grain comme la groseille ou la baie de sureau. D'abord vert, puis d'un rouge vermeil, il se colore dans sa maturité d'un rouge purpurin. Il est doux au goût, piquant même, comme le muscat, quand il est sec ou trop mûr; mais quand il est vert, il a une légère et agréable acidité. Comme il a moins de pepins et plus de jus que le raisin ordinaire, il est plus recherché par les amateurs, qui le mangent par grappes et l'égrenent sous la dent.

Ce fut au commencement du dernier siècle que les premiers raisins de Corinthe furent apportés à Marseille. Comme c'est de la rade de Corinthe qu'on les apporta, on leur donna le nom de *raisins de Corinthe*. On le cultivait alors sur les coteaux qui, du centre de l'isthme, s'abaissent vers les deux mers, et qui, de toutes les anciennes cultures, n'ont conservé que les beaux bouquets de cyprès au milieu desquels Diogène jouissait du plus beau soleil du monde, et d'un loisir philosophique, lorsqu'Alexandre vint l'y trouver.

« Le raisin de Corinthe ne paraît pas indigène en Morée. Aucun écrivain, avant le seizième siècle, n'en avait fait mention, observe l'auteur du *Tableau du commerce de la Grèce*; il résulte des recherches faites tant en Grèce que dans les îles Ioniennes, que le corinthe est venu de Naxie ou Naxos, en Morée, vers 1580. Il est vrai qu'on n'en trouve plus aucun plant aujourd'hui

d'hui dans cette île de l'Archipel; mais il a également disparu du territoire de Corinthe, quoiqu'il soit bien certain qu'on l'y cultivait du temps des Vénitiens. »

On le cultive de nos jours dans les territoires de Vostitza et de Patras : il prospère sur tout le littoral de l'Achaïe, et sur quelques points opposés de l'Étolie et de la Locride. Sur le rivage de l'Élide on l'a vu dégénérer, et il réussit sur le rivage opposé de Zante, et dans les îles d'Itaque et de Céphalonie.

La culture de ce genre de vigne est maintenant circonscrite dans les territoires de la Morée et des îles Ioniennes; mais on pourrait l'introduire dans quelques contrées de l'Europe; on a lieu de croire qu'elle prospérerait dans les territoires de Syracuse et de Cadix, où la température, le site et la qualité du sol sont à peu de chose près les mêmes qu'en Morée. Quelques parties maritimes de la Provence pourraient également y convenir; mais jamais cette culture n'y obtiendrait une importance assez grande pour faire un objet d'exportation ou de consommation considérable dans l'intérieur.

Le raisin de Corinthe donne un vin *gaillard* qui a la force et le piquant de l'eau-de-vie; mais il rend si peu qu'aucun propriétaire ne veut envoyer son raisin au pressoir: d'ailleurs, ce vin est sujet à s'aigrir et ne souffre pas le transport. Le corinthe passe en nature dans le nord de

l'Europe, où il est employé dans les *pouddings*. Les Anglais en font une grande consommation. En France on ne l'emploie que dans les pharmacies, et en Italie dans les ragôts.

Cette production n'entraît autrefois dans le commerce anglais que comme objet de luxe; il y entre à présent comme article économique; on en fait aussi de l'eau-de-vie, et on l'emploie dans certaines fabriques pour nettoyer les laines et les soies.

Les Marseillais font peu ou point de commerce de cette denrée; ce sont les Livournois et les Triestois qui commissionnent le corinthe sur les lieux pour le compte de Londres, d'Amsterdam et de Hambourg.

On peut évaluer la récolte du corinthe, en Morée, à dix millions de livres pesant. Patras et son territoire en produisent environ quatre millions; le canton de Vostitza en produit deux millions; les quatre autres millions se recueillent sur le littoral de l'Achaïe et sur celui de l'Étolie, comme à Xilocastro, Anatolico, Missolunghi. Le pays consomme peu de ces raisins, et la vente peut monter, année commune, à huit millions, ce qui fait les huit dixièmes du produit. L'Angleterre entre, dans les achats, pour cinq huitièmes; la Hollande, les États-Unis et le Danemarck, pour deux; l'autre huitième se divise entre la France et l'Italie.

Nous venons de voir que les habitans de la

Morée consomment, sur les lieux, peu de raisin de Corinthe, et qu'il s'en exporte annuellement les huit dixièmes, qui sont chargés sur des vaisseaux hollandais ou danois. Ceci nous conduit à dire un mot du commerce en général de cette presque île. Il se faisait dans ses ports, avant la guerre actuelle, huit chargemens de blé pour Trieste, Venise, Ancône, Gênes, et deux chargemens de laine, un pour Livourne, l'autre pour Marseille, quantité bien inférieure à ce qui s'expédie par l'échelle de Salonique, comme il a été expliqué plus haut.

Marseille reçoit encore tous les ans de la Morée, soit directement, soit par la voie d'Italie, cinq ou six cargaisons d'huile, et une ou deux cargaisons de soie, de coton, de cordouans, de vermillon et de noix de galle. Il ne s'exporte, de la même contrée, du beurre, des vins, des fromages, des fruits et des légumes, que pour Smyrne, Constantinople ou les îles de l'Archipel; la plus grande partie des petits grains, des comestibles, des bois, se consomme à Zante et dans les îles Ioniennes.

Ce commerce était autrefois presque tout entier entre les mains de quelques maisons françaises ou italiennes établies à Patras, à Naupli ou Napoli de Romanie, à Coron; mais la plupart de ces maisons ayant été ruinées par les troubles survenus en Morée lors de la guerre des Russes contre la Porte, il est passé dans les mains des

gens du pays. Les beys du Magne faisaient, avant la guerre actuelle, le commerce des huiles, et les agas de Corinthe, de Patras et de Naupli, celui du blé. Les négocians européens se sont trouvés ainsi réduits à n'être que des espèces de brocanteurs achetant à la récolte pour revendre au moment de la hausse : ils se sont vus même supplantés dans ce commerce par les Grecs du pays, qui achetant, et vivant avec plus d'économie, s'établirent, partout où ils purent, comme courtiers ou entremetteurs entre le producteur et le négociant.

Les marchandises que la Morée reçoit en retour de ses productions sont du drap, du café, du sucre, de l'indigo, de la cochenille et des galons de soie et d'or. Les draps et le café font seuls les trois quarts de ces marchandises, et c'était ci-devant la France qui les importait en Morée. Trieste et Venise se sont enrichis depuis des pertes de Marseille, et ce que les deux premières villes n'importent pas l'est par des bâtimens grecs ; mais les importations n'égalent jamais les exportations, et la balance est au moins d'un tiers en faveur de la Morée. Les étrangers soldent l'excédant en argent, et cet argent était envoyé à Constantinople sous la forme de tribut avant la guerre actuelle, de sorte qu'il n'en restait rien ou presque rien dans le pays, ce qui explique comment la Morée a pu faire si longtemps un commerce avantageux sans s'enrichir.

Naupli et Coron sont les deux principales résidences des négocians européens en Morée ; le motif de préférence pour Coron est la salubrité de l'air ; celui pour Naupli, la proximité de Tripolitza, qui a toujours été le siège du gouvernement et celui des grandes fortunes et des grandes consommations. Patras a été abandonné à cause de son mauvais air, et cette ville, qui fut autrefois une des plus florissantes de la Grèce, est presque sans population ni commerce : la liberté lui rendra peut-être l'un et l'autre.

La Morée joue un si grand rôle aujourd'hui, tant d'espérances sont fondées sur le succès de ses armes, que l'intérêt se soutient à mesure que l'on cherche à connaître ce qui se rattache à son état, à sa prospérité, à ses forces et à ses habitans.

Les Grecs qui l'habitent, et qui portent le nom de *Moraïtes*, sont forts, robustes, et distingués par une coupe de figure pleine d'expression, mais, jusqu'à présent, un peu altérée par la servitude. Spirituels en général, ils sont astucieux, dissimulés et vains, babillards, menteurs ; ils ne profèrent pas une parole, ils ne trafiquent pas de la plus petite chose, sans prendre les saints à témoin de leur probité. Vifs, gais, enclins à la débauche, ils ont, avec les qualités d'hommes heureusement organisés, tout ce que la servitude peut apporter de vices et de dépravation dans la conduite. Ils sont zélés pour leur

culte, et fort attachés aux pratiques qu'il prescrit : ils portent même leur croyance jusqu'aux plus absurdes superstitions. Quelques écrivains les avaient accusés de trop de lâcheté et d'indifférence pour sortir de leur esclavage ; mais ce qui se passe depuis deux ans est une preuve du contraire, et la démonstration la plus incontestable d'un courage à l'épreuve des plus durs revers.

« Les femmes moraites, dit M. Pouqueville (1), méritent en général le prix de la beauté et peuvent être la palme de la vertu : elles doivent le premier avantage à des causes physiques qu'il est possible d'expliquer. Pendant la plus grande partie de l'année, le soleil chauffe la Morée de ses

(1) *Voyage en Morée*, imprimé en 1814. C'est là qu'on lit ce passage si bien démenti par tout ce que nous voyons aujourd'hui. « Ce que je dis des motifs religieux qui pourraient seuls faire entreprendre une révolution aux Grecs est fondé sur ce qui arriva en 1770. A la vue du pavillon vainqueur de Catherine II, la Morée entière courut aux armes ; les Grecs réunis tumultueusement, n'ayant aucun plan, ne gardant aucune mesure, se baignèrent à loisir dans le sang des musulmans, non parce qu'ils voyaient en eux des ennemis redoutables, mais uniquement parce qu'ils étaient des infidèles : ils songèrent plutôt à venger la profanation de leurs temples, la religion chrétienne persécutée, qu'à secouer ce long esclavage qui pèse sur eux. » Les choses sont changées ; plus éclairés, les Grecs d'aujourd'hui combattent pour leur religion et leur liberté, sans séparer l'une de l'autre.

feux ; l'air, dégagé d'humidité, chargé du parfum des fleurs, est pur et vivifiant ; la température est douce, le ciel serein comme à Memphis, comme dans nos climats, aux plus beaux jours du printemps ; si l'on tient compte ensuite du travail modéré, de la vie réglée qui partage le temps des femmes en Orient, on verra dans ces sources réunies les causes de la beauté qui, de tout temps, a distingué les femmes du Péloponèse.

» Les modèles qui inspirèrent Apelles et Phidias se retrouvent encore aujourd'hui chez les Grecques. Généralement grandes, leurs formes sont nobles, leur œil est rempli de feu, et leur bouche, ornée de belles dents, semble provoquer le baiser. Cependant elles se nuancent comme le pays qu'elles habitent, quoique conservant toujours un fond inaltérable de beauté commune. La fille de Sparte est blonde ; sa taille est svelte, sa démarche noble. Celle des montagnes du Taygète a le port et l'attitude de Pallas quand cette divinité agite ses armes et l'égide épouvantable au milieu des combattans. La Messénienne est petite, chargée d'embonpoint, a de la grâce dans les traits, l'ovale de la figure régulier, de grands yeux bleus, de longs cheveux noirs, et quand elle foule le gazon de ses pieds nus et délicats, on la prendrait pour Flore au milieu des prés émaillés. L'Arcadienne, enveloppée dans sa bure grossière, laisse à peine