



I S E M P R E V E R D E

SAVERIO SCROFANI



Relazione su lo stato attuale
dell'agricoltura e del
commercio della Morea

ATHENA
EDIZIONI

Athena Edizioni ti regala questo libro in formato cartaceo, stampato e spedito gratuitamente a casa tua. Infatti per ogni libro acquistato dal sito potrai scegliere un libro della collana Sempreverde in omaggio. Visita edizioniathena.it per maggiori informazioni.

Capitolo I. – Situazione, grandezza, Porti, e Rade della Morea

La Morea conosciuta anticamente sotto il nome di Peloponneso, non è oggigiorno che una Provincia dell'Impero Ottomanno. L'Ismo di Corinto, che la univa una volta alla Beozia, ed all'Attica, ora l'unisce alla Livadia: quest'Ismo è bagnato da due Mari, che formano il Golfo di Lepanto a Tramontana, e quello di Kechries che si stende verso Levante¹. Ella è situata tra i gradi 36½ di latitudine, e 39, e 42' di longitudine; ha il Golfo di Lepanto al Nord, il Mare Jonio all'Ovest, quello di Sicilia al Sud, e il Golfo di Kechries, e l'Arcipelago all'Est; la sua lunghezza dal Capo Rio vicino a Patrasso, sino all'opposto Capo, nominato S. An-

¹ *Il Golfo di Lepanto si nominava anticamente*

Golfo di Crissa, e d'Alcione: e quello di Kechries, il Mar Saronico o di Salamina.

giolo, è di 140 miglia: la lunghezza da Gastuni sino al Golfo di Napoli di Romania di 100; il suo giro di 600; finalmente la superficie di 7500 miglia quadrate all'incirca.

Oltre i detti Golfi di Lepanto, e di Kechries la Morea ne ha altri cinque considerabili, e sono, quello di Patrasso, di Coron, di Kolokitia, d'Arcadia, e di Napoli di Romania². Questi Golfi, che la cingono irregolarmente le hanno data la figura d'una foglia di moro, da cui venne denominata Morea: ella ha molti promontorj, ma due sono i principali, il Capo Matapan, che più s'avanza verso Mezzogiorno, e il Capo Sant'Angiolo, chiamati dagli antichi Teraro, e Malea. Abbonda di Porti

2 *Il Golfo di Arcadia era detto Golfo di Chelonite.*

Quello di Coron di Messenia: quello di Kolokitia, di Laconia: quello di Napoli di Romania, l'Argolico.

capaci per grandi armate Navali, e per ogni altro Vascello di Commercio: quelli di Napoli di Romania all'Oriente, e Navarino all'Occidente possono contenere più di 150 Navi da guerra per ciascheduno: la loro entrata è felice, le acque sono profonde, e l'ancoraggio è sicuro; talchè i Porti di Plymouth, di Cadice, di Siracusa, di Brest non sono migliori di questi due. Molti altri ve ne ha non meno comodi per i Bastimenti di Commercio : tali sono quello di Patalidi nel Golfo di Coron, d'Armirò tra Calamata, e Maina, di Schisa nell'Isola di questo nome dirimpetto Modon, di Kitries sul braccio di Maina, di Sidara nell'Isola d'Idria in faccia al Capo Malò, di Porto Lungo e della Sapienza nell'Isola della Sapienza, di Napoli di Malvasia, di Vostizza, di Lampridio ec.; senza comprendere in questo numero le Rade e i Seni sparsi per tutta la circonferenza del Regno, e che servo-

no di ricovero alle piccole barche, le quali formano oramai il maggior sostegno del suo Commercio. Tra queste vi sono quelle di Corinto, di Patrasso, di Chiarenza, di Castro, di Calamata, e simili.

Capitolo II. – Fortezze, Castelli, Truppe

Dieci tra Fortezze, e Castelli, custodiscono questo Regno. Il Castello di Morea situato alla dritta entrando nel Golfo di Lepanto: quello di Chiarenza, detto Castel Turnese, e due di Navarino vecchio, e nuovo; indi la Fortezza di Corinto, di Patrasso, di Modon, di Coron, di Napoli di Malvasia, e di Napoli di Romania. Se si vogliono eccettuare, il Castello di Morea e le due Fortezze di Napoli di Romania, e di Malvasia, le altre sono abbandonate; poichè mancano non solo di tutte le opere esterne, ma eziandio d'interne fortificazioni, di cannoni, e munizioni da guerra: in una parola tra tutte queste Fortezze, o Castelli non ve n'è neppur una atta a sostenere il più debole attacco. Le truppe che presidiano la Morea consistono in 8000 Giannizzeri all'incirca, i quali sono

sparsi quà e là per le Fortezze, e Castelli; e in questo numero si comprendono 800 Spahì a cavallo, che servono di guardia al Pascià. Gli altri sono pedoni, e artiglieri all'istesso tempo, e se occorre marinari ancora, senz'essere per altro iniziati in alcuna di queste arti. Non bisogna però confondere questi Giannizzeri con quelli di Costantinopoli: sebbene tanto gli uni che gli altri sieno ascritti allo stesso ruolo, e godano della paga e de' privilegi medesimi, non ne hanno poi nè l'insolenza, nè l'importanza. Queste truppe infine sono tali, che un pugno d'Albanesi bastò a sbaragliarli nel 1770, e impadronirsi in 18 giorni della Morea. Tanto serva per dare una idea di questo Regno, per la sua situazione, e per le sue forze: passo ora a ciò che appartiene all'economia pubblica, alle arti, e al Commercio, ch'è l'unico oggetto di questo scritto.

Capitolo III. – Popolazione

Il Peloponneso, che nel tempo de' Greci contò sino ad 8 milioni di abitanti, e sei ne alimentò anche dopo, che i Romani distruggendo la Lega Acaica vi piantarono le loro Aquile; non ha oggi-giorno che sole 250 mila persone: di queste, 50 mila appena sono Maomettani; 20 mila tra Ebrei, isolani Veneti, e forestieri d'altre Nazioni conosciuti sotto il nome generale di Franchi; finalmente 180 mila Greci, e veramente tali, per origine, per superstizione, e per costumi.

Pochi tra' Turchi che abitano la Morea discendono da quei Tartari o Sciti, che invasero l'Impero d'Oriente; ma la maggior parte di costoro, è un miscuglio di Arabi, Persiani, Affricani, Greci, Schiavoni, e della feccia d'altri popoli, che abbandonando la propria religione hanno abbracciata la

Maomettana. Gli Ebrei ed i Franchi, che sono in numero ristretto, vi fanno il traffico per pochi anni, indi ritornando a casa loro con qualche avanzo, invogliano i loro Concittadini a tentare la stessa strada: i Greci poi che compongono per così dire il nerbo della popolazione, ne sono pel maggior numero indigeni, o trapiantativi da tempi antichi, dalle Isole dell'Arcipelago, e del Mar Jonio.

Capitolo IV. – Religione de' Turchi, e de' Greci

Tanto sì è scritto sopra la Religione dei Turchi, ch'è oramai inutile di parlarne distesamente: pure ne dirò quel tanto, che basterà a concatenare gli effetti co' principj, nell'oggetto che mi sono proposto. La Religione Maomettana è molto superstiziosa: e ognun sa che la superstizione in fatto di Religione empie lo Stato di vane opinioni, che fomentano l'inerzia, ed è per principio nemica dell'industria e dell'attività; ed infatti in tale stato appunto la superstizione ha condotto molti popoli, e principalmente i Turchi, ed i Greci. I primi sono obbligati di pregare più volte al giorno non solo con la mente, ma eziandio con diverse attitudini della persona entro le loro Moschee: da un altro lato onorano il Celibato, e praticano la Poligamia permessa dall'Alcorano; due estremi di questa

Religione: finalmente la dottrina del fatalismo, e la promessa d'un Paradiso inventato da un Legislatore impetuoso e sensibile, ed abbellito sull'idea dell'Arabia felice, mostrano chiaramente quanto poco si debba aspettare da un Turco nella vita sociale, quando voglia seguire esattamente le massime e le pratiche della sua Religione.

Fino alla metà di questo secolo, allora quando le altre Religioni cominciarono a tracollare, la Maomettana si sostenne, e perciò si vide perpetuata fra' Turchi l'inerzia, la povertà, e l'ignoranza. Ma i Musulmanni d'oggiorno sono assai diversi in materia di Religione dai loro antecessori, mentre la miscredenza che ha corrotte le altre Religioni, ha sparso i primi lumi su' dogmi di Maometto, ed ha dato principio ad illuminare la mente, e riscaldare il cuore de' Turchi. Le varie e numerose Sette, i diversi ordini Monastici, e gl'isti-

tuti rigorosi de' loro Emiri, e Dervis, contrarj fra di loro di opinioni, e costumi, hanno molto contribuito a produrre gl'irreligiosi, i tolleranti, gl'increduli: i ricchi, i magistrati, gl'impiegati nella milizia e nel Commercio, e tutti coloro che vanno alla Capitale, o che viaggiano in paesi stranieri, non frequentano le Moschee che per sola formalità: nel resto eglino affettano di passare per spiriti forti, contravvengono all'Alcorano, e si ridono del Profeta; conversano di buon grado co' forestieri, e non essendo tuttavia coraggiosi quanto basta contro loro medesimi, si sono rivolti all'agricoltura : in questo modo mettendo in qualche movimento i loro capitali, hanno accresciuto il numero degl'increduli nel resto del popolo, pronto sempre a cambiare la Religione con l'interesse. I Muftì, i Mullà, i Dervis, non si avvidero dapprima, per ignoranza, che il loro Regno cominciava ad inva-

dersi: oggi esclamano contro l'empietà, ma non giova: le loro grida affrettano la rivoluzione degli spiriti.

Questo è lo stato della Religione dei Turchi nell'Asia, e in Europa; ma in Morea l'ateismo ha fatto maggiori progressi: ciò è nato a cagione del numero strabocchevole di Greci, che sotto i loro occhi medesimi, osservano una Religione affatto diversa dalla loro, e con i quali sono eglino obbligati di vivere, e trafficare. Il Greco più superstizioso e tenace del Turco nella sua credenza, ma più leggiere, ed insinuante di sua natura; ha molto giovato per far perdere a' Turchi la loro Religione, e destarli all'industria: in effetto nelle terre che si dissodano, o si coltivano, vi si trovano sempre accoppiati i capitali de' Turchi, e l'attività de' Greci.

Malgrado però la naturale loro attività, sono an-

che i Greci inceppati dalla loro Religione, come dal governo, e da' costumi de' Turchi. La prima gli costringe a cinque quaresime annuali, nelle quali non è loro permesso d'altro cibarsi che di pesci secchi, o salati conditi solamente con olio d'ulive: nel modo stesso osservano tutti i Venerdì dell'anno, e con tanto rigore che perdonano più volentieri all'assassino, ed al ladro, che a colui che abbia infranta la Quaresima, o il Venerdì. Una tale superstizione porta seco un minor consumo di derrate di prima necessità, e quindi un minor traffico, e a proporzione un minor bisogno d'industria, Oltre ciò questi continuati cibi magri, e oleosi infievoliscono il corpo, e rendono lo spirito languido: di fatti i Greci osservatori della loro Religione sono sempre stentati anzichè tardivi ne' loro movimenti, magri nel corpo, e di colore giallognolo.

Oltre i Venerdì, e le Quaresime hanno i Greci molte feste di precetto scrupolosamente osservate; esse ascendono al numero di 72 in un anno, e per conseguenza altrettanti giorni tolti all'aratro, e alla fatica.

Il mantenimento delle Chiese, de' Vescovi, de' Papas toglie alla riproduzione più d'un decimo delle raccolte: egli è vero che sono necessarie a' Prelati molte somme per riparare le avaníe de' Turchi; ma è altresì vero ch'eglino sono come altrove i più ricchi, ed agiati del Clero. I Basiliani, o Calogeri godono buone rendite; i loro poderi sono coltivati, i loro Conventi in ottimo stato: questi nel maggior numero furono dotati dagl'Imperadori d'Oriente della razza de' Comneni: 300 all'incirca di questi Monaci vivono nell'ozio a prezzo della generosità di quei Principi; mentre che molti del loro nome, e forse del loro sangue medesimo,

sono costretti a mendicare, o a servire. Malgrado però la vigilanza de' Papas e de' Vescovi, la naturale superstizione e tenacità de' Greci, la Religione vacilla anche tra loro: molti si dispensano dalle Quaresime, e molti che con l'occasione del Commercio escono dal proprio Paese, vi ritornano miscredenti: nè rado è l'incontrarsi con taluni di questi Greci di buon aspetto, ilari, ben nutriti; tali in somma, quali gli vuole il terreno, ed il clima: ma il popolo è tuttavia superstizioso.

Capitolo V. – Governo de' Turchi

Quanti maggiori progressi non farebbe questa Nazione in Morea sotto un'altro Governo! Sebbene due primati Greci formano il Consiglio economico delle Città, di cui il Vescovo è sempre Capo; sebbene terminato l'anno della Carica abbiano il diritto di chiamare in giudizio gli amministratori Turchi di qualunque grado si siano; sebbene finalmente non sia nuovo il vedere i Vaivoda accusati d'estorsione, deposti, imprigionati, condannati ad ammende considerabili; pur non dimeno, e i Vaivoda, e i Cadì, e gli Agà, e i Giannizzeri, e sino i più vili de' Musulmanni angariano i Greci, gli opprimono, ne fanno strazio. Il Turco che comanda un anno, e si vede agevolato da' Magistrati, avido di sua natura vuole a torto o dritto attrappare dell'oro: i Greci resistono dapprima, ma alla

fine si umiliano, piangono, e pregano perchè sia loro moderata la domanda. Tempo fa ricorrevano in Costantinopoli; ma veggendo che ivi con gente di maggior sete vi abbisognavano maggiori somme, si tenne per economico, il lasciarsi piuttosto rubare nelle provincie. I Greci non sono però i soli a soffrire questo peso del despotismo, giacchè il Pascià, e i Vaivoda non la perdonano neppure a' loro Turchi medesimi: se un'Agà, vuole alcun poco ostentare grandezza, (e molti sono presi da questa vanità) viene subito adocchiato, nè mancano giammai pretesti per chiedergli danaro: se niega 10 borse al Vaivoda³, ne abbisognano 15 per il Pascià: se ha poi la manía di ricorrere alla Capitale o tenta di fuggire, se ne ricercano altrettante, e le fortune vanno sossopra.

³ *Sotto il nome di borsa s'intende in Turchia la somma di 500 piastre Turche.*

Se in tali avaníe incorrono i Greci, del pari co' Turchi, sono però esenti da quelle che riescono di maggior peso, e che più di ogni altro caratterizzano il dispotismo Ottomanno; vale a dire, che i Greci sono almeno più sicuri nelle loro proprietà. Le loro contese civili si definiscono per lo più da un Senato di Primati Greci senz'alcun intervento del Giudice Mussulmano. I Turchi al contrario, credono di nulla possedere, ma di essere soltanto usufruttuari, o almeno il Gran Signore, che ha la forza in mano, ha avuta l'arte di persuadermeli. Se egli fa decapitare, o impalare un Turco, o se questi viene naturalmente a morire, il Vaivoda ne sequestra i beni a nome del Sultano. La vedova, e i figli d'un Agà, padrone di 20, o 30 mila piastre di rendite annuali, si riducono alla miseria, per la morte del marito, o del padre. Da qualche anno a questa parte una tal legge trovasi però moderata.

Il Gran Signore si lascia piegare dalle suppliche delle vedove, e de' pupilli; ritiene d'ordinario il 30 per 100 dell'Eredità, e rimette loro quello che avanza.

Il Pascià è il Vicerè del Regno; i Vaivoda sono i Governatori delle Città; i Cadì i Giudici criminali, e civili. Il primo vien eletto dal Divano, i secondi in Morea dai Greci, altrove dal Gran Visir: i Cadì sono a scelta de' due grandi Cadilaschieri di Costantinopoli. Questi eleggono persone loro dipendenti, le quali per non lasciare la Capitale, hanno la facoltà di vendere i Cadilagi. Tutte queste Cariche sono per legge annuali; ma spesso vengono confermate per 8, o 10 anni. Non v'è in Europa per un privato, impiego che possa paragonarsi al Pascià di Morea. I Vicerè di Sicilia, di Valenza, d'Irlanda, i Provveditori generali del Levante Veneziano, sono un'ombra al confronto, sì per

l'autorità che per i profitti. In quanto all'autorità è un despota, ed i profitti gli si possono calcolare sino a 700 mila piastre annuali. La sede di questo Tiranno è Tripolizza, Città quasi fabbricata sulle ruine di Sparta: tanto il tempo ha cambiato questo paese, che dal centro della più rigida virtù, è divenuto quel luogo il trono della tirannide. Per maggiore desolazione di questo Regno, l'attuale Pascià, Alì Maimud, ha preso in moglie una Cugina del Gran Signore, e questo titolo di Congiunto del Principe lo rende viepiù avaro, intrattabile, ingiusto.

Capitolo VI. – Costumi de' Turchi

Se il Governo de' Turchi arresta in Morea i progressi della coltura, non sono di minore ostacolo i loro costumi. Il Turco è di sua natura vano, ed altiero; questo nazionale carattere si diffonde a proporzione dal Pascià, al miserabile: i Contadini Spagnuoli hanno sicuramente imitato questo difetto da' Turchi. Questi reputano vili i popoli d'ogni altra nazione: non si abbassano a coltivare la terra, credendola un'opera solamente da schiavi, e non apprezzano nel loro cuore alcuno, che non discenda da un Musulmano. A tant'orgoglio si unisce l'avarizia, e l'infingardaggine: essi sono all'eccesso avidi di danaro, e per acquistarne, son pronti a commettere qualsivoglia scelleraggine: la buona fede non è la loro virtù: cambiano di parola tosto ch'è loro torna in ac-

concio, e siccome i contratti si stabiliscono con la sola forza de' testimonj, così eglino impiegano tutti i mezzi della seduzione, delle minacce, e dell'oro per subornarli, o procacciarsene de' falsi.

La loro pigrizia è estrema: non escono quasi mai di casa senza una grave occasione: rade volte a cavallo, radissime a piedi; stanno tutto il dì nella stessa camera, sullo stesso sofà, nello stesso sito, con le gambe incrociate, fumando molto, parlando poco, e forse forse non pensando a nulla. Eglino paiono ospitali; ma chi ci assicura che l'ospitalità sia presso loro una virtù, come lo è fra' popoli barbari, fra' quali nasce dal cuore? I Turchi non sono nè tanto barbari per poter dire che agiscono in questo per sentimento, nè tanto corrotti per dire che operano per interesse: la loro ospitalità sembra dunque, piuttosto un'effetto d'orgoglio, che di bontà. Comunque

sia, convien rispettare anche un vizio, che si cuopre con le spoglie della virtù, quando giova all'umanità.

Capitolo VII. – Lusso de' Turchi

Il lusso de' Turchi è ristretto abbenchè sembri a prima vista eccedente. A vederli ne' giorni di Cerimonia, mostrano ne' loro abiti tanta magnificenza, che una sola delle loro pelliccie vale 4, 6, sino a 12 mila piastre: desse sono le più belle, le più fine, le più ricercate: i rasi di Persia, e le migliori stoffe di colori vaghi, e ben scelti, cuoprono queste pelli di raro valore, cosicchè rendono il vestire de' Turchi veramente nobile, ed imponente; quello delle donne è a proporzione più elegante, e più ricco; alle pellicce, alle seterie, alle tele bianche, e finissime, a ricami, a scialis di moltissimo prezzo, aggiungono elleno altri ornamenti d'oro, di perle, di pietre preziose; nulla di più vago, e sontuoso d'una ricca Orientale che va al bagno, o a visitare le amiche: e questo lusso come fra gli al-

tri popoli si comunica secondo le proprie facoltà dal ricco, all'accattone. Qual si sia questo lusso non è però tale che possa muovere le braccia de' Turchi, e sollecitarli all'industria. Le pellicce comprate una volta si conservano per tre, o quattro generazioni; gli scialis durano per lo meno 20 anni; e le perle, l'oro, e le gemme eternamente. Nel resto, non abiti di panno, o di seta che si cambiano ad ogni stagione, non spettacoli che solleticano la vanità, e sopra tutto non compagnie, che animano a tal cambiamento. Il ritiro delle donne toglie a questi popoli col piacer della vita, la gentilezza, ed il gusto: mancando l'ambizione d'esser graditi, manca il maggior fermento alle arti: d'altronde, il rinchiudere le donne e riputarle come schiave, rende noiosa la vita de' Mussulmani, e senza ch'eglino se ne avvedano, diventano selvaggi, e intrattabili.

Se tal'è il lusso de' Turchi nelle vestimenta, tal'è del pari nelle lor case, nelle mobiglie, nelle tavole. Le prime sono piccole, mal disposte, malamente fabbricate: per l'ordinario si servono di terra cotta al sole in vece di sassi, e di calce. Le camere anguste, gli appartamenti oscuri, e ristretti; sovente il marito, la moglie, i figliuoli, gli schiavi abitano nello stesso appartamento: chi ne ha due, viene considerato come un Pimate, un Agà. Queste case non sono che ad un sol piano, e le scale, di legno appiccate al muro: in vece di sale, si trova in tutte, un andito scoperto da cui si passa immediatamente nella camera del marito, o della moglie. Le stanze altro non contengono che un sofà il quale gira all'intorno delle medesime; questo sofà serve pure a' Turchi di letto: egli- no vi stanno a dormire tutti vestiti, o involti in una tela bianca di cotone, o di lana: le donne seguo-

no pure questo costume: un tappeto cuopre il pavimento, ch'è sempre di tavole malamente lavorate, e commesse: niun altro arredo di valore, di gusto, o di comodo.

La loro tavola è frugale: essi non mangiano che carne di montone, rade volte di manzo: della Cacciagione non piacciono loro che i piccioli uccelli, e della pescagione i pesci che non oltrepassano la libbra di peso. Il loro cibo prediletto è il riso, che preparano in maniere differenti, e principalmente in quella che chiamano Pilaf: i condimenti de' quali fanno uso, riduconsi al burro, al miele, allo zucchero, e alla cannella: cosicchè i loro pranzi sono sempre o scipiti, o nauseanti. Le composte, qualche biscotto, e i frutti freschi, o secchi servono ai loro deserti: non bevono nè vino, nè liquori; ma dopo il cibo si regalano d'una disgustevole bevanda, che nominano Sciarbet,

composta d'acqua di fior d'arancio, o di rose, di zucchero, e miele. S'ubriacano spesso con acquavite, di cui non fa menzione il profeta, e che perciò credono permessa. Le donne Nere della Costa dell'Affrica, che i Turchi comprano come schiave, servono i loro padroni da cuoche; ma queste, come la gente di loro nazione, sono tarde, e di pochissimo intendimento.

Le gualdrappe, e i fornimenti da cavallo sono ricchi è vero, sebbene senza gusto: ma simili ornamenti passano per 100 anni di padre in figlio, come un bene ereditario: finalmente il solo genere di lusso a parer mio ch'esista fra Musulmanni, è quello delle pipe. Non solo eglino provano un estremo diletto nel fumare, ma vogliono le pipe le più costose: esse non sono nè d'oro, nè d'argento; ma le canne di legni rari, e odoriferi, le più lunghe, e le più ricercate; i caminetti di porcellana fi-

nissima, e indorata, e i bocchini d'ambria bianca: ve ne sono di quelle che montano al prezzo di 2, o 3000 piastre: ciaschedun Turco, ne ha sempre in casa una buona provvisione per servir le persone che vengono a visitarlo; le donne fumano quanto gli uomini.

Capitolo VIII. – Arti fra i Turchi della Morea

Da quanto ho detto fin quì si può chiaramente osservare qual sia lo stato delle arti fra i Turchi della Morea. Parlerò in appresso dell'agricoltura, la sola che comincia a prender piede da pochi anni in quà: dico adesso brevemente delle arti meccaniche, e liberali.

La mancanza del lusso rende inutili tutti quei mestieri, che contentando la vanità dei ricchi, fanno spender loro il superfluo, e vivere molti indigenti. Le arti di prima necessità sono ancora rozze: il pane che si mangia in Morea, è peggiore che in qualunque altra parte d'Europa, inclusa Venezia. Nessuna diligenza nello scegliere i grani, e nel macinarli: nell'impastar la farina, la caricano di molta acqua, la battono appena, e perciò sono costretti a servirsi d'una dose maggiore di

lievito. Il loro pane è cotto in forni costruiti alti di cupola, con una gran bocca, e due spiragli, che non ho potuto sapere a qual'uso lasciano aperti allorchè il pane è nel forno: finalmente questo non è acceso che con canne palustri e paglie, e quello ch'è forse peggio, con legni resinosi: così il pane riesce o crudo, o abbronzato, e sempre di sapore spiacevole.

I Sarti sono in poco numero, e senza saper altro del loro mestiere, che la parte la più grossolana, vale a dire la cucitura: i calzoni lunghi, e larghi, le vesti, e le pellicce, non domandano nè fatica, nè arte. I calzari ossia babbucce de' Turchi possono servire a' piedi di più persone; così avviene de' Turbanti, e di quella specie di coturni, de' quali si cingono le gambe. Le opere del falegname, e del fabbro sono ancora rozze; le tavole non appianate, i ferri ineguali. Sono sconosciute

le manifatture di legni duri, e sino di quelli di noce de' quali abbonda il paese: il solo di cui si servono è il faggio, e di questo lavorano gli scrigni, i sofà, e i tavolini.

Le loro tele sono di cotone, e si tessono dalle donne nell'interno delle famiglie. Gli ornamenti di gemme, e le collane d'oro vengono da Costantinopoli: quelle, che cingono comunemente la fronte, il seno, e le braccia delle donne, sono formate di zecchini Turchi, o Veneti, forati. L'uso delle argenterie è sconosciuto, e basta dire che i Turchi mangiano con le mani; in conseguenza pochi orefici, e nessun gioielliere. Le donne s'impiegano al ricamo; ma questo è senza disegno, o finezza: non scelta di colori, di sete, o d'argenti: basta che sia carico d'oro, e pesante. Nemici ostinati delle statue, e delle immagini, non soffrono alcun pittore, scultore, o altro simile artefice.

Le loro case non addimandono architetti; alle loro donne rinserrate non si permettono teatri, balli, musica, o spettacoli pubblici. Niun telaio di seterie, niuna fabbrica di pannilani, nè di vetrerie trovansi in Morea. Non scuole pubbliche, non Precettori: non v'è chi coltivi le scienze esatte, non che i principj della fisica, della logica, della geografia, della poesia, dell'arimmetica. Finalmente i loro conti si computano d'ordinario, come fra gli antichi, o co' nodi nelle corde, o co' segni sopra i bastoni, e le tavole.

Se questi popoli sieno felici, lontani dal lusso che signoreggia nel resto d'Europa, è a mio credere un problema che non si stenta a risolvere : eglino sono annoiati della monotonia della loro vita, e della schiavitù delle loro donne; nè tampoco se ne avvedono, come dissi, eglino stessi; ma lo manifestano abbastanza nella brama di distin-

guersi che gli divora; nella sete insaziabile di danaro che gli rende infesti alla società; nell'orgoglio con cui si palpano fra di loro senza lasciar mai presa, e nella depravazione de' loro costumi, che li porta ad amare perdutamente più il loro sesso, che l'altro. Finalmente se questi Turchi così vivendo sieno felici, nol sò: sò bensì, per ritornare al mio scopo, che su le ruine dell'antica Grecia, e nel più bel suolo d'Europa sono ignorate le arti più semplici che nascono dalla necessità, e che alla scoperta dell'America gli Spagnuoli, i Portughesi, gli Olandesi, trovarono al Messico, al Perù, e sino al Capo di Buona Speranza. Questo quadro infelice d'una delle più fertili contrade d'Europa ci porta a confermarci di due grandi verità: l'una, del male che la superstizione è capace di fare alla società; l'altra poi, che per la floridezza d'un Regno il lusso è necessario, e che per

farlo risorgere allorchè egli è depresso, è inutile l'attendere il soccorso dall'Agricoltura, laddove il Commercio non vi faccia le prime spese. I nemici del lusso, gli eccessivi panegiristi dell'Agricoltura gridino a lor talento: l'Inghilterra non sarebbe una forte Nazione agricola, e commerciante, se il Commercio non avesse aperta la strada all'Agricoltura: l'esempio della Morea confermerà in appresso questa teoria.

Capitolo IX. – Costumi, lusso, arti fra i Greci

Se tali mi si potrà dire, sono i costumi e i pregiudizj de' Turchi, i quali avendo pochi bisogni non conoscono perciò le arti di lusso, e d'industria, perchè i Greci, che oltrepassano di tanto il numero dei Turchi non vivono eglino diversamente da questi? Io ho esaminate attentamente le cagioni di siffatto fenomeno, ed ecco ciò che ho creduto di rilevare.

I Turchi avari osservano esattamente gli andamenti de' Greci per ismungerli allorchè ostentano qualche ricchezza: eglino dunque si astengono di mostrare in pubblico le loro fortune. Le loro abitazioni sono fabbricate, mantenute, fornite, al pari di quelle de' Turchi: mangiano e vestono alla loro foggia, e anche meno di loro; a ciò si aggiunge che i Greci sono tanto di lor natura gelosi, quanto

le loro donne inclinate all'amore; quindi col pretesto d'uniformarsi ai Turchi, le custodiscono rigorosamente. Avari, e pochi profittano di buon animo delle occasioni che loro mancano di spendere: finalmente i loro capitali sono ancora limitati ed amano meglio accrescerli annualmente, che scemarne la più piccola parte in spese di lusso. Simili a' Turchi mostrano d'essere alieni da' pasatempi: amano la pipa, la vita domestica, ed odiano qualunque applicazione che non sia addetta al Commercio, e al guadagno. Questi due oggetti a' quali hanno lo spirito ognora rivolto, la flessibilità naturale per cui sanno e adulare, e cedere senza fatica, in ultimo l'alterigia dei Musulmani, ha fatto sì che in Morea 150 mila Greci han preso i costumi di 50 mila Maomettani. Passiamo agli oggetti dell'Agricoltura, e del Commercio.

Articolo X. – Agricoltura

La Morea situata sotto un cielo temperato e felice, possiede una superficie di terreno atto ad ogni genere di coltura: sebbene ella sia montagnosa, pure una crosta argillosa forma il primo strato della sua terra vegetabile. Le fertili terre di Lentini, e quelle dell'Egitto, delle quali gli antichi ci raccontano tante maraviglie, sono oggi giorno come cambiate di tessitura: ma quelle della Morea dopo 18 secoli conservansi tuttavia le stesse, idonee alle produzioni medesime che vi si coltivavano una volta fra i Greci. Il Territorio di Sicione, di Elide, e una parte della Messenia, della Laconia, e dell'Acaja, produce in oggi gli stessi grani, olj, vini, e frutti d'ogni specie. Il paese d'Argò, la Messenia, e l'Arcadia intiera alimenterebbe, come altra volta, molte mandre, ed armenti, se que-

sti abitanti avessero cura di ripristinare le razze de' loro animali domestici. Il vino dell'attual Territorio di Corinto è di qualità inferiore, come lo era anticamente: il frumento che raccoglievasi nel Territorio d'Amicle, leggiero, e di poca sostanza, conservasi lo stesso in quello di Tripolizza: il vino de' contorni di Misitra, ch'è il migliore della Morea, è naturalmente dotato d'un soave odore di fiori, che lo rendeva grato agli Spartani, principalmente quello che ricavasi dalle vigne coltivate alle sponde del Fellia. Finalmente esaminando questo Regno con gli antichi Scrittori alla mano non si può dubitare che il terreno non vi conservi le stesse tendenze, e qualità, e che possa perciò ritornare e ricco, e possente. Il cielo ascolti i miei voti, mentr'io mi occupo a individuare lo stato dell'attuale sua Agricoltura.

I grani, l'olio d'ulive, le uve passe, le sete, il co-

tone, le lane, i formaggi, sono i principali prodotti della Morea; oltre questi ella ha vini, miele, e cera; alleva buoi, cavalli, muli, asini, pecore, capre, da' quali ricava il formaggio, il burro, le lane, la carne, i cuoj, le pelli: coltiva agrumi, vallonea, fichi, lino, ghiande, tabacco, riso; raccoglie catrame, e resine; fabbrica acquavite, ec. nè manca di procurarsi con la pesca il modo di far col pesce salato un qualche traffico. Ecco però qual è lo stato della coltura de' detti generi, tranne soltanto l'uva passa, e il tabacco, che coltivansi con attenzione.

Grani

Alcuna diligenza non usano i Moriotti nella scelta delle semente, e de' terreni: per l'ordinario sono i grani, che raccolgonsi in un campo, quelli che vi servono di sementa: ogni terra è buona,

com'essi credono, a produrre ogni pianta. Il tempo della sementa non è regolato in conto alcuno: i grani di qualunque sorte spargonsi dal mese di Settembre sino a quello di Gennajo: le terre non sono che rade volte preparate co' novali; nell'atto della sementa si ara la prima volta da un lato, e si semina dall'altro: le donne, e i fanciulli cuoprono la terra, che da indi in poi viene dimenticata sino al mese di Marzo. In questa stagione si sbarbicano l'erbe nocive, e si attende il tempo della mietitura. Questo metodo pessimo in se stesso, non lascia però di recare qualche vantaggio alle raccolte. I. Non è inutile sotto questo cielo di sua natura umido, e piovoso nell'Autunno, di seminare in secco. II. Siccome ho detto più sopra, la terra vegetabile della Morea consiste principalmente in uno strato argilloso; ella dunque non soffre molti lavori, e in questo modo la necessità, e l'ignoranza

za, tien luogo a Moriotti di numero di lavoratori, e di cognizioni. III. Il guasto, che vi cagionano gli uccelli vien compensato con la migliore riuscita de' seminati: i grani si conservano asciutti nei mesi di Settembre, ed Ottobre, e arrivato l'Autunno, eglino hanno già sprofondate, e sparse a segno le loro radici, che non temono più le piogge, nè lo scilocco. Sebbene però vogliono ragionevolmente le buone teorie, e la nuova esperienza, che le molte arature sieno inutili se non di pregiudizio a' seminati, pure è da convenirsi, che una solamente non basta, ed ecco quello in cui pecca nelle prime sue basi l'Agricoltura di questo Regno: la terra per lo più compatta, ed intralciata dalle radici dell'erbe inutili, che lussureggiano co' grani, non permette che si possano estirpare senza offendere, e sbarbicare insieme le utili pianticelle, e ciò reca un danno non piccolo.

La natura robusta anticipa quì almeno d'un mese la maturità delle piante cereali: i frumenti, quasi tutti negli ultimi di Gennajo, sono elevati con cinque foglie nel gambo principale, e tre ne' figli rigogliosi, e nutriti.

La terra si ara co' buoi, con vacche, con cavalli, con asini, e muli, e fino con gli schiavi; nè è maraviglia il vedere avvinto allo stesso giogo un asino, ed uno schiavo, sebbene nella scelta, e nel prezzo l'asino abbia sempre la preferenza. Gli strumenti sono analoghi allo stato dell'Agricoltura. L'aratro è ancor quello che le genti del Peloponneso, diedero a Trittolemo, cioè due forche di legno poste in forma di croce: il vomere consiste in un pezzo di ferro senza punta, affisso con un chiodo alla parte inferiore dell'aratro; sovente ancora il legno stesso serve di vomere. La vanga è sconosciuta, e una marra imperfetta ne fa le veci.

La zappa è il solo strumento in uso fra Mariotti: questa a un dipresso ha la figura di una pala ricurva, per lo più senza taglio, e col manico corto: queste due circostanze rendono assai faticoso, stentato, e in conseguenza imperfetto il lavoro: eppure con questa sorte di zappa si cuoprono le sementi, e si zappano le vigne: per gli ortaggi poi se ne adopera un'altra assai più piccola, ma non meno incomoda, e insufficiente della grande. Ecco quali sono gli strumenti agronomi della Morea; pur non di manco nella coltura del frumento, e degli altri grani, le scarse arature, l'abbondanza dell'erbe nocive, la tenacità della terra, e la mancanza di migliori strumenti, sono in parte compensati dalla sementa superficiale, a cui costringe i Mariotti la scarsezza delle braccia, e delle pratiche più utili. Se mai abbisognasse una nuova prova sulla necessità di non seminar basso, e

profondo il frumento, la Morea ce la presenta. Malgrado la di lei detestabile coltura, ella abbonda di questa prima derrata, di cui destina una porzione non piccola al commercio esterno. Questo prodotto sarebbe ancora più considerabile, se i Contadini non fossero in Morea come altrove, presi dal pregiudizio di seminare spesso, e non rado, e di far riposare le terre colle maggese.

Se il costume di spargere superficialmente le semente contribuisce alla buona raccolta del frumento, nuoce però a quella de' legumi, degli orzi, e di tutte le altre piante sorgali, ec. le quali domandano una sementa profonda: in effetto poca quantità si ricava di questi generi a proporzione de' frumenti.

La mietitura si compie nel mese di Maggio per gli orzi, in Giugno per i grani, e legumi; il mais d'ordinario vien cavato in Ottobre. I grani si mie-

tono col mezzo di picciole falci: spesso però con le mani se ne sbarbicano gli steli a manipoli, o se ne tagliano in cima le sole spighe co' coltelli da tasca. Le trebbiature si fanno col mezzo degli animali, o battendo i grani con lunghe pertiche, o funi nodose: da ciò nasce che un 15^o del grano resta sicuramente nella paglia: l'aia non è scelta sulla rocca, ma sopra la terra, o creta, e questo pessimo costume porta seco, che qualunque sorte di grani, e principalmente i frumenti di questo Regno sono sempre imbrattati di terra, e difficili a separarsi. È però un vantaggio, che il carbone non attacca i suoi grani: i seminati ne sono onninamente esenti, e può dirsi che la nebbia sia la sola malattia, alla quale vanno soggetti. Fra di noi si dubita che da questa appunto non proceda il carbone, che infetta i nostri frumenti; ma la Morea distrugge simili teorie. La nebbia si scuopre

quì ne' mesi di Aprile, e Maggio, ed ha li stessi caratteri esterni che osservansi ne' nostri campi; ma qualunque ne sia la cagione, egli è certo, che quì i seminati annebbiati (senza parlare delle piante erbacee, degli alberi, e de' frutti) divengono, è vero, grinzosi, intisichiti, e privi di quasi tutta la sostanza farinosa; ma non mai di color nero, e di odore fetido, e insopportabile.

Frattanto in riguardo alla nebbia quì accade un fenomeno degno di osservazione. Co' principj fondati sulle nostre esperienze, noi abbiamo stabilito che la nebbia non è contagiosa: in Morea si prova il contrario. Questi contadini sono persuasi, ch'ella passi da un vegetabile all'altro, e con questo principio malgrado, che sieno molto addietro nell'arte agronoma, usano una singolar diligenza pe' loro verzieri. Tosto che un albero si manifesta annebbiato (cosa che accade per lo più nel mese

di Aprile) eglino non solo lo spogliano delle foglie, e de' fiori novelli, ma ne recidono parimente molti rami a guisa di potatura, e così premuniscono gli alberi vicini, e gli intieri giardini. Quest'esperienza è costante, e a quello che mi si assicura molto antica. Per i seminati però non viene praticato l'eguale metodo, giacchè credono, che in questa sorte di piante la nebbia si comunichi con tale velocità ch'è impossibile di riconoscerne le prime che ne sono attaccate, e di arrestarne il contatto. Dopo quest'esperienza della quale non resta alcun dubbio, gli agronomi possono istituire i loro nuovi raziocinj su le cause della nebbia: se questa nasce dalla rugiada asciugata da un sole improvviso, e cocente; oppure da un vapore pestilenziale, che esala dalla terra, ed ostruisce i vasi destinati all'insensibile traspirazione de' vegetabili, come mai può arrestarsene l'effetto con lo

sfrondarsi d'un albero? Dubito che non dovremo ricorrere ai vermiciattoli impercettibili del Vallisneri.

Le due specie principali di frumenti della Morea, sono la Ruscià, e il Grignà: quello è ottimo per le paste, e questo per il pane: l'ultima di queste due specie, ch'è la più estesa e ricercata, ha il grano piuttosto lungo, di colore scuro al di fuori, e come trasparente e venato al di dentro, tosto che viene a rompersi con i denti. Egli è forte, e di molta durata conservandosi sino al 10° anno in luoghi asciutti.

L'orzo è di qualità inferiore di molto: ne' mercati generali d'Europa, egli è pagato costantemente meno degli altri, nè si vende che in loro mancanza: il primo effetto della sua negletta coltura è quello d'esser poco durevole: dopo un anno egli ingiallisce, e corrompesi.

I legumi sono di buon sapore: alcuno non ve n'ha di singolare, a meno che non si parli d'una specie di fagiolini che i Greci chiamano *Fasolacchi*: eglino sono piccoli quanto l'ottava parte del fagiolo ordinario: di colore verdognolo, gustosi al sapore, e di facile cottura. Questa specie di fagioli è sconosciuta in Italia, e anche altrove a quello ch'io ne sappia. La loro coltura non è diversa da quella de' comuni: solamente convien piantarli un mese dopo, e la raccolta n'è pure a proporzione abbondante.

Il prodotto de' frumenti arriva d'ordinario al sette per ciascheduna misura di sementa, compensando l'un anno, con l'altro: quella degli altri grani, e legumi mantiensì tra il 4, e il 5 per uno.

Olio

L'olio sarebbe un genere da arricchire la Mo-

rea: il clima, e il terreno vi sollecitano questa coltura, facendovi nascere dappertutto ulivi salvatici, a segno di vedersene boschi immensi dell'estensione di quasi due, e tre miglia. Sembra che sino al principio di questo secolo i Moriotti non avevano posto mente a questa felice disposizione della natura a loro riguardo: gli ulivi più alti che s'incontrano di tratto in tratto sono stati piantati da' Veneziani. Da 50 anni a questa parte han dato però principio questi popoli alla coltura degli ulivi; ma dessa è peranco imperfetta. Per propagarli non si servono che del mezzo de' piantoni, e dell'innesto sul salvatico: l'uso degli uovoli, e molto meno de' semenzaj non è alla loro cognizione, come non lo è nelle vicine Isole di Corfù, di Cefalonia, e Zante, dove regna una maggiore industria, e civilizzazione, e dove l'olio d'ulive forma la principale ricchezza. Quì gli ulivi non si diradano,

nè si potano, quasi fosse un delitto il recidere un ramo di questi alberi, come lo era nell'antico Peloponneso: la perdita che da ciò ne risulta, viene però in parte compensata dall'uso novellamente introdotto di piantar gli ulivi tutto all'intorno delle vigne, e nelle loro crociate: gli ulivi abbandonati altrove, partecipano nelle vigne del beneficio delle diverse concimature. L'innesto comunemente usitato è quello ad occhio, o vogliam dire a scudetto. La maniera di raccogliere le ulive, è la stessa che quella de' diversi paesi, cioè o battendo gli alberi con lunghe pertiche, o spiccandole con le mani, o attendendo, che cadano da se medesime. Questa raccolta comincia da' primi di Settembre, e qualche volta dalla metà d'Agosto, sino alla fine di Novembre. Finalmente ella è biennale, come fra i Siciliani. Di tre specie sono gli ulivi: la prima, che è la più comune, produce le

ulive dette Coroneides, ossia di Coron: esse sono di mediocre grandezza, molto oleose, e somiglianti al Tagliasco de' Genovesi. La seconda produce le ulive Raphás, uguali a Razzi de' Toscani, piccole, rotonde, e verdognole. La terza finalmente è quella, che rende le ulive che i Moriotti chiamano Cotreiches, e che senza dubbio sono le antiche Orchites de' Greci, di cui abbondavano questi paesi, dette in latino *testiculares*: queste ulive sono grandi, e servono come le grosse di Lucca, o quelle del Castro di Sicilia all'uso delle mense, o seccate al forno, o condite col sale.

Il verme, la ruggine, la tela di ragno ovvero fuligine, sono mali quasi sconosciuti per gli ulivi della Morea: essi non risentono che i danni d'una nebbia densa, che nel mese di Maggio esce dal mare, e va a risedere sugli alberi. Teofrasto ne ha fatto menzione, e questa malattia dura sempre la

stessa. Il timore di perdere la raccolta d'un ulivo, impedisce molti, d'usare il rimedio testè accennato contro la nebbia, e così gli uliveti se ne trovano infettati. Le loro foglie acquistano un colore gialliccio, o rossigno; i fiori cadono, nella maggior parte, e di quelli che restano le ulive vengono piccole, aggrinzite, e nericie. La natura precoce fa quì sbucciare le gemme nel mese di febbrajo, e in Aprile i fiori degli ulivi.

I frantoi de' quali servonsi i Moriotti per estrarre l'olio sono simili a quelli usati generalmente, ove per altro non è introdotta la manifattura alla Genovese. Il nocciuolo resta impregnato almeno d'un 15° d'olio, e il proprietario s'aggrava di un ottavo di più nella spesa.

Ne' paesi più civilizzati, nel cuore di Italia, e poche miglia distante dal Genovesato, e dalla Provenza, si fanno le stesse perdite: non è dunque

maraviglia se tanto accade in Morea: questo Regno ha però il vantaggio di non cavar un olio puzzolente come nelle Calabrie, e in Sicilia, giacchè quì si portano a frantoi le ulive a misura che si raccolgono: quindi l'olio è di buona qualità, e nel mercato di Livorno, i Toscani depurandolo a lor talento, lo fan talvolta passare per proprio. Nelle piazze di Marsilia, di Livorno, di Ancona, di Venezia, di Genova, l'olio della Morea conserva sempre un prezzo vantaggioso: quello che raccogliesi nei territorj di Corinto, di Napoli di Romania, di Maina, è il migliore.

Gelsi, e Seta

La coltura de' gelsi, e il prodotto della seta, è dovuta quì più al clima, che all'industria degli abitanti. I gelsi non si piantano ne' vivaj, ma da principio nel luogo dove devono restare: dopo due

anni vengono abbandonati alla natura. Fortunatamente però non li radano, non li rinnovano, non gl'innestano: nè mancherebbe altro che questo per ispogliare le foglie del glutine naturale che forma tutto il pregio di quest'alberi. La foglia si coglie confusamente, senza riflettere nè al tempo, nè all'ora: umida della rugiada, o bagnata dalla pioggia viene somministrata a filugelli.

Quest'insetti non sono distribuiti sopra capanne, o palchi, ma sopra tavole mobili, e canestri; non in appartamenti destinati a loro uso solamente, ma in case basse, umide, mal difese, e sudice, dove dormono insieme gli uomini, e gli animali.

La semenza de' bachi si conserva in inverno negligenemente involta in una carta, e sovente in mezzo alle biancherie: non si sceglie la migliore, perchè non si sa conoscere, talchè i bachi sbucano a diverse riprese: questa diversa età, rende

differenti i bozzoli, e la varietà di questi, unita alla negligenza di conservar la semenza, e al governo de' bachi, costituiscono la scarsa raccolta della seta di questo Regno. Un'oncia di semenza per ordinario in Morea contiene 46 mila uova, essendo eglino più pesanti, e grossi, che quelli della semenza d'Italia: trovandosi dunque queste uova più vigorose dovrebbero rendere altrettanti bozzoli; ma si vede al contrario che il loro numero non arriva quasi mai alla metà, e che se ne ricercano 246, o 250 per pesare un oncia. La seta poi, che essi rendono è presso che di 8 libbre per ogni 100 di bozzoli, e in qualche cantone anche di sette. La qualità della medesima è regolarmente mediocre, ma potrebbe essere eccellente al pari di quella di Messina, se i Moriotti sapessero ben estrarla. I pezzi del loro arcolaio sono malamente disposti, e fuori di proporzione; quelli del

telaio, degli aspi, de' bacili, sono disuguali: finalmente l'acqua per estrarre la seta è troppo calda. La foglia del gelso salvatico con la quale nutrono i bachi, somministra ai medesimi abbondante glutine, e questo rende in conseguenza molto gommati i bozzoli: i Moriotti per sviluppare questa gomma credono non vi sia miglior mezzo che l'acqua bollente, e non sopportabile che da mani a taluopo incallite: ma non sanno che l'acqua troppo calda increspa i fili, addensa il glutine, e serve d'ostacolo alla seta per distendersi, e legarsi: in effetto oltre d'esser poco netta, malamente incrocicchiata ella è gommosa, e disuguale. Pur non di meno, per la qualità naturale, e malgrado i sopra espressi difetti, la seta di Morea viene ricercata in Genova, in Marsilia, in Tunisi, e di preferenza quella di Calavrita, di Calamatta, di Modon, di Patrasso.

Alla sudicia maniera con la quale sono quì governati i bachi, non dovrebbero rendere che poco, o nessun profitto; ma può considerarsi che la raccolta de' bozzoli qualunque ella sia, è dovuta alla ventilazione a cui quest'insetti sono giornalmente esposti, giacchè, come dissi, non si allevano, che nelle case povere, e mal difese de' contadini, sparse quà, e là per campagna. Le malattie alle quali d'ordinario soggiacciono i filugelli sono due. 1. Una specie d'indigestione cagionata dal troppo cibo. 2. Una diarrea prodotta a quel che parmi dalla foglia carica di rugiada, o di pioggia: nel primo caso i bachi muojono freschi, e vegeti, e i Moriotti superstiziosi ne incolpano i loro nemici, e lo credono opera di maleficio: nel secondo, i bachi quasi si liquefanno, divengono neri, e si corrompono in poco tempo. Un osservazione degna di essere conosciuta si è, che i filu-

gelli allevati nelle case contigue alle stalle de' buoi, e alle cascine; oppure in quelle ove ricovransi insieme co' pastori, i buoi, e le vacche, riescono sempre più sani, e più produttivi: maggiormente poi quelli, che devono soffrire i profumi di sterco vaccino, col quale questi contadini talvolta accendono il loro foco. Ecco un nuovo soggetto aperto alla discussione de' fisici, e degli agronomi.

Vino

La raccolta del vino è di poca conseguenza: i Moriotti sono persuasi, che i loro vini siano per natura leggieri, e facili a gustarsi; perciò li caricano di resina, che a parer loro, li rende durevoli: questi vini sono dunque disagiati al gusto, e quindi poco ricercati. Non è falso il dire, che i vini della Morea, siano soggetti ad inacidirsi, e ciò

nasce da due cagioni: 1 dalle terre crude, ed incolte che producono uve sovrabbondanti d'acqua, e d'acido libero, e poco pregne di parti zuccherose, e gommose: 2 dal vendemmiare queste uve tuttavia immature. Questi difetti possono ripararsi, o con le tarde vendemmie, o con esporre al sole per qualche giorno le uve, che si raccolgono, o porzione di esse: allora verrebbe a succedere il giusto equilibrio nelle sostanze che compongono il mosto, donde deriverebbe una buona fermentazione, e un ottimo vino, e durevole. Ciò è stato da me eseguito con uve comuni, e l'effetto ha corrisposto perfettamente alle mie teorie: dopo due anni il vino si conserva ancora in buonissimo stato, e acquista sempre più nuova forza. Stimerei a proposito di quì riferire la coltura delle vigne della Morea: ella è la sola che possa dirsi ben intesa: ma ne parlerò a parte quando

tratterò dell'uva passa.

Uve passe.

Le vigne di questa specie d'uva che rendono un prodotto considerabile sono coltivate con la massima diligenza, ed essendo un genere di commercio divenuto oramai ricco, mi sono affaticato di scriverne distesamente la coltura, e la mia patria che ha un suolo migliore, e un cielo egualmente buono potrà approfittarne. La Morea esporta in ogni anno da 6 in 8 milioni di libbre d'uve passe, ed ogni migliaio di queste, sì è mantenuto per lo spazio di dieci anni al prezzo di zecchini 12. Questo genere è anche comune alle Isole del Zante, e di Cefalonia, malamente creduto finora un loro esclusivo prodotto. Gl'Inglesi lo comprano quasi tutto, e lo consumano ne' loro bouding: basterà quì solamente accennare che le

uve passe di Patrasso, di Xilocastro, del Golfo di Lepanto, e di Corinto sono le migliori, e le più ricercate: le più asciutte hanno un prezzo costantemente maggiore.

Agrumi, e Alberi fruttiferi

Sino da due secoli addietro erano famosi i Giardini di Patrasso, di Modon, di Gastuni. Campi intieri si vedevano coperti per molte miglia di Limoni, di Arance, di Cedri ec. Questi alberi han ceduto oggigiorno il terreno alle uve passe, e agli ulivi: pur non dimeno esse rendono tuttavia un prodotto non piccolo: è inutile di ragionare della coltura che i Moriotti lor prestano: dessa è affatto nulla: la maniera con la quale li propagano è solamente quella de' piantoni: l'innesto è ad occhio: del resto non curano mai nè potarli, nè diradarli: da questa imperfetta coltura nasce fuor di dubbio,

che i Limoni della Morea sono piccoli, dotati d'un acido aspreggiante, impossibile a servire nelle arti senza il miscuglio del succo de' limoni di Nizza, e di Sicilia, e che le arancie si corrompono anche prima che arrivino alla loro perfetta maturità. Una ben intesa coltura di quest'alberi in Morea, ove il clima gli favorisce di preferenza, servirebbe di scuola per quei paesi, ove non concorrono simili circostanze: ma disgraziatamente ella manca.

Prima di passar oltre trovandomi ora a ragionare di alberi, dirò una sola parola sopra gli altri fruttiferi; questa parola è veramente una, giacchè non esiste quì alcuna specie di frutto particolare. I peri, le mele, i peschi, le mele granate, le mandorle, le noci, le azzeruole, sono come selvatiche: si debbono però eccettuare i fichi che a tenore del loro prodotto, sono passabilmente coltivati nel solo territorio di Calamatta, e perciò dolci, e gustosi.

Riso, Lino, e Cotone

Il riso, ed il lino nascono quì perchè il clima li vuole: il primo resta a marcire nell'acqua dal momento della sementa sino a quello della raccolta; e il secondo, malgrado che l'acqua vi sia abbondante, e vicina, s'inaridisce al calore del sole. La canape non si coltiva in verun luogo della Morea, e si riceve tutta dal forestiero. Il cotone che se ne ricava è fino, bianco, asciutto, e mondo; qualità tutte che lo rendono apprezzato da' forestieri in concorrenza con quello di Salonicco, e di Smirne. Quello di Chiarenza, di Cataccolo, e di Napoli di Romania, merita d'esser prescelto.

Animali domestici

La custodia degli animali domestici seguita la coltura de' grani, e degli alberi. Le razze de' buoj, de' cavalli, de' muli, e degli asini, sono affatto de-

generate: tutte piccole, deformi, restie, ed infette di malattie ereditarie. Lo stato degli animali domestici mostra più che mai l'infingardaggine di questi abitanti. A due sole miglia di distanza da loro, o a dir meglio in Livadia, si trovano tori, cavalli, e asini, alti, fieri, spiritosi, robusti, e ben formati; accoppiando con questi maschi le loro femmine, oppure provvedendosi ivi delle medesime, avrebbero in cinque anni innovate, e migliorate le loro razze. Questa trascuratezza scema di molto i loro vantaggi, giacchè le pelli, i cuoj, il burro, e i formaggi danno un ramo del loro traffico, de' più lucrativi. In ogni anno spediscono 25 o 30 mila buoj per servire al macello delle Isole Venete. I loro formaggi che non hanno altro pregio che la loro semplicità, vengono per quest'istesso ricercati. Eglino però non han nulla che fare co' formaggi forestieri: la loro forma è rotonda; il loro

peso di 6 once all'incirca, sino ad 8, o 10 libbre per ciascheduno; non sono nè piccanti, nè butirrosi; ma carichi di sale, e perciò atti a conservarsi per molto tempo: i migliori sono quelli di Vostizza, di Gastuni, Arcadia, Navarino, e Chiarenza. Il burro è ripieno di sporchezze ed estratto in caldo, perciò facile a corrompersi. Sebben però di poca durata, allorchè egli è fresco, è di squisito sapore.

Pelli e Lane

La maggior quantità delle pelli, e dei cuoj, che escono dalle Rade di Modone, Coron, e Patrasso, sono grezzi: non se ne acconcia nel paese, se non quella quantità, che supplisce agli usi propri de' Moriotti. Eglino estraggono in natura la vallonea necessaria per acconciare le pelli, senza che ne sappiano approfittare. I montoni, e le

pecore mercè la bontà del clima, e de' pascoli sono un ricco prodotto. La lana attuale a dir vero è gialla, e sucida; ma naturalmente lunga, setosa, morbida: se si usasse qualche precauzione nel nettare gli ovili, e tener mondi gli animali, la lana della Morea, che supera anche adesso quella di Barbaria, si eguaglierebbe a quella di Spagna, e di Padova. In Livorno, in Trieste, alla fiera di Sinigaglia, conserva sempre un prezzo al disopra delle lane dell'Abruzzo, e del Friuli. Quella di Cattacolo, di Arcadia, di Navarino, e di Napoli di Romania, è più stimata.

Api, e Miele

È un errore il credere che i Greci si servano di Arnio formate di vimini come le nostre ceste, intonacate di creta dentro, e fuori, nelle quali raccolgono, e collocano comodamente gli sciame. Pochi

soltanto li costruiscono di canne conteste in un quadro lungo; nel generale poi le api non hanno in queste parti alveari, o siti artefatti: le loro arnie comuni sono i tronchi degli alberi, e i buchi delle roccie, e delle muraglie. A questo metodo difettoso di conservare gli sciami, si unisce quello più difettoso ancora di estrarre il miele. Questo lavoro si fa stringendo senza l'ajuto del fuoco, o d'acqua calda i favi, con le mani, o premendoli co' piedi entro a' sacchi. Per buona sorte però separansi da' Contadini i favi puri, da quelli della covata, e del pane delle api, che uniscono alla cera. Quindi sebbene il miele che si raccoglie sia di poca quantità, egli è però di qualità eccellente, e da paragonarsi all'imettio, e all'ibleo. Nè è maraviglia, poichè la terra è quasi sparsa di fiori in ogni stagione, e sopra tutto abbondante di timo, di serpillio, di salvia, di rosmarino, di menta,

di finocchio selvatico, di nepitella, e di mille altre piante aromatiche, di maggior forza, e più piccanti, che altrove. La cera della quale si esporta la maggior parte, è grezza, ignorandosi quì l'arte d'imbiancarla, e molto meno di manifatturarla.

Diagrante, Grano mirmiglione, Spincervino

Quì si raccolgono tre altri generi particolari al paese: questi sono il diagrante, il grano mirmiglione, ossia Chermes, e lo Spincervino. Siccome l'uso di questi generi è necessario al Commercio, perchè inserviente ad alcune manifatture, trovandosi per altro molte terre ne' climi caldi idonee a produrli; così ho stimato di stenderne separatamente la coltura, che forse unirò a quella dell'uve passe, e del tabacco.

Boschi

Finalmente non mancano in Morea boschi

estesi di roveri, abeti, larici, pini ec. Ma essi cadono gli uni sugli altri, e vi si ammonticchiano senza che alcuno ardisca di entrarvi e metterli in coltura. Sembra che i Moriotti, credano tuttavia come i loro antichi, che le foreste sieno popolate di driadi, e di fauni, e temano che il sangue di qualche ninfa non scorra da un ramo, o da un tronco reciso dalle loro mani. Questi boschi restano in preda a' cervi, a' cignali, a' lupi, agli orsi, alle jene, che sono le sole fiere che s'incontrano in questo Regno: mentrechè il legname per la costruzione, e per gli usi domestici, vien tutto di fuori.

Capitolo XI. – Miglioramenti di cui sarebbe suscettibile l'Agricoltura della Morea

Ecco qual è lo stato dell'Agricoltura di questo Regno, a cui nulla manca per esser florido, fuorchè una attività, meglio diretta: ma i Greci sono oppressi, e per insinuarla a' Turchi non può essere che l'opera del tempo. Pure da 30 anni a questa parte si sono fatti in Morea progressi a proporzione considerabili. I Primati Musulmani han gustato i profitti de' loro Capitali, e i Greci quelli del loro Commercio. Il prodotto dell'uve passe, dell'olio, de' grani, del cotone, delle lane, e delle sete, ha fatto entrare nuovi fondi, co' quali si sono coltivati nuovi terreni: 8 o 10 mila Isolani Veneti vengono ad accrescere annualmente le braccia de' Moriotti: dimorano quì dal mese di Dicembre sino a quello di Giugno, ajutando alla semen-

ta, e alla raccolta dei grani; indi carichi di frumento che esigono per solo prezzo di loro fatiche, e che è bastante ad alimentare per tutto un'anno le loro famiglie, ritornano a casa loro.

Di quanti nuovi generi di coltura non è però capace la Morea? Ella potrebbe coltivare campi vasti di canne di zucchero: il clima le vuole, l'acqua è abbondante, il terreno resta ozioso. Non parlo già della facilità con la quale potrebbero formarvisi piantagioni d'indaco per le quali la temperatura, e il terreno sono opportuni: l'essere queste piante riuscite in Cefalonia, prova quanto meglio riuscirebbero in Morea. Ma senza attendere a piante nuove, ed esotiche, i Moriotti hanno avanti i loro occhi la vallonea e potrebbero estenderla facilmente in quei luoghi inabili ad altra coltura: trarre non piccolo prodotto dalla robbia, *rubia tinctorum*, che nasce spontaneamente nelle loro

campagne: del roscano ossia kali maggiore o *salsola sodi* lin., della salicornia annuale, e perenne, dell'echinofora spinosa, e di molte altre piante necessarie con le loro ceneri alle arti vetraria, e saponaria, e delle quali abbondano i terreni salsi di questo litorale: della coltura del frasinio che produce la manna, e che trovasi selvatico in abbondanza nelle falde meridionali del monte di Maina, ossia l'antico Taigete: migliorare ogni lavoro della Campagna: la coltura delle api, e l'estrazione della cera: rinnovare le razze degli'animali domestici, e principalmente delle pecore, e de' cavalli: finalmente servirsi dei concimi de' quali non fanno alcun uso, fuorchè nelle vigne dell'uve passe.

Il nome di prati artificiali è sconosciuto in Morea, sebbene di questi vi sarebbe forse minor bisogno, che altrove. I campi sono naturalmente

coperti d'ogni sorte di gramigna, e specialmente di *poa pratensis*, *angusti folia*, et *trivialis*: nè vi manca il *lolium perenne*, l'*aleopecurus*, il *trifolium pratense*, la *medica sativa* e la *falcata*, la *pelaga*, la *sulla*, e l'*avena elatior* sulle alture delle montagne. In oltre la *satureja*, la traffizzeca, la grassetta, ed altre simili erbe rendono i pascoli di lor natura gustosi, abbondevoli, e sani. Le sole erbe nocevoli o a meglio dire non atte al nutrimento de' bestiami, ch'io abbia potuto riconoscere, sono lo sparganio, il rombice, e pochi titimali; ma quest'ultimi non si trovano che ne' luoghi umidi, e freddi.

I Contadini non fanno quì alcun uso del concime. Quello degli animali lo ammonticchiano presso le abitazioni, ove resta per molti anni allo scoperto finchè convertasi in terra: la belletta de' fossi la riuniscono su i ciglioni de' medesimi inopero-

sa; calpestano ad ogni passo e la marna, e la torba senza conoscerne il valore: non bruciano nè tampoco le stoppie, nè seminano legumi, mezzi conosciuti da' popoli più rozzi per ridonare le perdute forze al terreno: in una parola i loro governi si riducono alle sole maggesi, per le quali adoperano un estremo rigore.

Pure ch'il crederebbe? in mezzo a tanta negligenza i Moriotti conservano molta predilezione per le acque, e conoscono praticamente bene qualche parte dell'Idraulica. Essi amano le fonti: le Città, i Villaggi, i Borghi stessi ne sono ripieni: godono di possederne nelle loro possessioni, e preferiscono nella compra de' poderi, quelli che sono traversati da qualche ruscello, o alle sponde di qualche fiume: l'Alfeo solo dove vanno a perdersi più di 70 fiumi minori, e torrenti, scorre e feconda la più bella porzione di questo Regno: i

Turchi principalmente godono della verdura, del fresco, del mormorio delle acque, degli alberi, e della natura semplice, e senza raffinatezza, o vogliam dire selvaggia. Da questo genio è nata l'arte di dirigere, condurre, incanalare le acque; per 8, 10 e 20 miglia, i Moriotti sono capaci di metterle in corso, livellarle, diramarle, e ricondurle con destrezza, e senza perdita. Dopo ciò sembra che altro loro non manchi, che di approfittarne per inaffiare le loro campagne, e rendere in cotal modo un beneficio non comune della natura, utile alla coltura delle più ricche produzioni, unendo insieme il profitto al piacere.

Capitolo XII. – Cagioni per cui l'agricoltura non migliora.

Con tali disposizioni potrebbe questo Regno promettersi nel periodo di pochi anni un'aumento considerabile nell'agricoltura; ma gli ostacoli ch'egli incontra, or temporanei, or costanti, non possono vincersi se non da un nuovo ordine di cose, o da uno sforzo estremo de' Popoli.

I. Il Governo, la Religione, i costumi de' Turchi, e de' Greci impediscono che gli Uomini possano prendere un certo grado d'industria superiore a' loro pregiudizj, se non almeno dopo un lungo tratto di tempo. I Turchi stimano azion vile il coltivare la terra: l'uomo libero, dicono eglino, è fatto per stare in riposo ; lo schiavo per lavorare: in questo modo dessi che sono gli schiavi più abietti dell'universo, credonsi liberi; ma cinquanta mila

braccia sono perdute per la Campagna.

II. La peste contro cui non prendono i Musulmani veruna precauzione, porta via annualmente dalla Morea, come da ogni altra provincia dell'Impero Ottomanno per cento della popolazione: ecco un'altra perdita per l'agricoltura.

III. La Morea ha pure i suoi feudi: questi non sono è vero ereditarj, nè hanno alcun dritto sulla vita, o proprietà de' Vassalli (giacchè con questo nome si chiamano anche quì i Coloni): purnondimeno i feudatarj estorcono, e smungono, e ciò basta per indispettire i Contadini: il ricorso a' Cadì è inutile, giacchè il possente, ed il ricco hanno torto di rado.

IV. Sebbene negli Stati Ottomanni non abbiano luogo le sostituzioni, i fideicommissi, e le primogeniture non ostante questi vantaggi sono distrutti da un male forse maggiore. Il G. Signore a cui

si devolvono i beni tutti de' suoi sudditi, gli rivende spesso a' figli de' defunti, o a chiunque altro ne sia il maggior offerente, a condizione più vantaggiose, e in conseguenza più pesanti a' Coloni.

V. La vicinanza degli Albanesi è una cagione continua di timore, ch'è il nemico dell'industria. Questi uomini fieri, ed intrepidi, scendono di tratto in tratto dal lor paese e invadono impensatamente la Morea: saccheggiano le Città, distruggono le Campagne, uccidono gli uomini, e rapiscono le donzelle, e i fanciulli, e dopo un'anno, o due ritornano alle loro montagne della Romelia carichi di bottino. In una di queste incursioni del 1760. non restò in Morea alcun segno di numerario: gli Albanesi come i soldati d'Annibale a Capua, divisero fra loro a *moggia* l'oro, l'argento, e le perle. Un preteso credito di cinque milioni di piastre, è l'origine di tale calamità: nell'ultima rapina il debito è

stato doppiamente sodisfatto, ma le violenze tuttora si temono.

VI. Osserveremo in appresso che le imposizioni della Morea non sono in generale molto pesanti: ma esse sono malamente assegnate. Un bue per esempio, paga due piastre, una pecora quattro parà, e mezzo ec., e ciò basta per iscoraggiare l'agricoltura.

VII. Oltre le contribuzioni straordinarie che la Porta domanda di tempo in tempo, le estorsioni del Pascià, de' Cadi, e de' Primati estraggono annualmente dalle Campagne la maggior parte del numerario che alimenta il Commercio; e la di lui mancanza avvilisce la man d'opera, e fa languire l'Agricoltura.

VIII. L'adulterazione della moneta d'argento, della quale appresso ragioneremo, ch'è la più scadente, e vergognosa fra quante se ne cono-

scano, contribuisce ancora, più che non si pensa, a diminuire l'industria.

IX. Finalmente questo regno si risente tuttavia de' mali della guerra tra il Turco, e la Russia, sin dalla prima del 1770. Il Commercio che molte nazioni vi facevano, fu interrotto, ne più si riprese; e il Sultano considerando i Greci sino da quel momento come ribelli, ha fatto moltiplicare sopra di loro, le vessazioni, e le angustie.

Capitolo XIII. – Commercio interno.

È impossibile di calcolare al giusto il Commercio interno della Morea: se questa operazione riesce difficile laddove esiste un corso regolato di pubblici registri, e tariffe, giudichi ciascheduno cosa debba aspettarsi in un paese, dove la stessa amministrazione è precaria, ed incerta. Poco importa, a parer mio, il sapere esattamente quanto consumano, e fanno circolare fra di loro dugentocinquantamila persone: mancano a ciò i fondamenti d'ogni calcolo preciso: pure da quanto dirò su i prodotti del regno, e del suo Commercio esterno, si potrà per approssimazione, dedurre anche l'interno.

Calcolando la superficie della Morea, e computando i terreni coltivabili con le montagne, trovo, come dissi al primo capitolo che ascende a

7500. miglia quadrate all'incirca. Da questo dato, passando con le più minute ricerche sull'annuale prodotto dell'agricoltura, son venuto a rilevare, che compensando un'anno con l'altro monta a 11 milioni di piastre, o a dir meglio a un milione e $\frac{1}{2}$ circa di zecchini Veneti: Ora, dividendo li 250 mila Uomini alla suddetta estensione superficiale, debbono assegnarsi 33 persone per ciascun miglio quadrato di superficie: e ripartendo li 11 milioni di piastre, trovo che ne spettano 1400 circa per miglio quadrato, ossia per tutte le 33 persone, vale a dire 42 piastre all'incirca per testa. Da questa operazione, nella quale ho posta la possibile diligenza, si può conchiudere che il Commercio interno della Morea, arrivi annualmente a 23 milioni di piastre, o 4 milioni e $\frac{1}{2}$ circa di zecchini Veneti. Mi conduce a ciò il calcolo fatto sopra altri paesi d'Europa di circostanze simili alla Morea,

come la Sardegna, la Sicilia, la Spagna ec. Triplicando in questi la quota per testa del prodotto territoriale, si giunge ragionevolmente a dedurre la somma del Commercio interno. Or trovandosi in Morea, come abbiamo osservato la parte spettante a ciascheduno di 42 piastre per testa, triplicando queste, si triplica parimente la somma del prodotto, cosicchè di 11 milioni di piastre se ne formano 33. In questo modo si trovano assegnate 126 piastre per testa ch'è ciò che basta per il mantenimento d'un solo, una parte delle quali è somministrata dall'annuale prodotto, una parte accresciuta dall'industria, e dal Commercio esterno, un'altra finalmente dal giro annuale delle stesse ricchezze, o vogliam dire dal passaggio de' prodotti, e del numerario. Non pretendo io già che questi calcoli sieno precisi; ma sono almeno quelli che più si avvicinano alla verità. Non è però

lo stesso del Commercio esterno di cui vado ad occuparmi.

Per meglio giudicarne, ho stimato esporne distesamente il quadro dal quale risulterà: 1. La qualità de' generi che si esportano o che si importano nella Morea. 2. La quantità de' medesimi. 3. I Paesi donde si estraggono, e le Scale dove si trasportano. 4. Finalmente i prezzi di questi generi, includendo in essi i diritti di trasporto, di uscita, e simili. Si avverte in ciò, che il prezzo de' generi tanto d'esportazione, che d'importazione è il prezzo medio de' medesimi, tolto da un decennio, computando un'anno con l'altro, che i primi sono considerati posti in barca, e i secondi posti in magazzino. In ultimo si rifletta, che alla fine di questo scritto, si troveranno i rapporti de' pesi, delle misure, e delle monete della Morea, con quelle di Venezia.

Capitolo XVI. – Sulla bilancia apparente del Commercio della Morea.

Chiunque inesperto nelle materie economiche, osserverà a prima vista il risultato di questo Commercio, non mancherà di conchiudere che la bilancia stà in favore della Morea. Ma gli uomini a quali sono note simili materie, persuasi giustamente che questa pretesa bilancia, non è che una chimera, non si lasceranno abbagliare dall'apparenza. In effetto se la Morea esportasse annualmente più di quello che riceve, questa somma dovrebbe essere in detrimento di quelle piazze che trafficano con la medesima, lo che è impossibile di supporre. In oltre, questo Regno con un Commercio attivo, superiore di tanto al passivo, dovrebbe essere apparentemente il più ricco paese d'Europa, lo che non è. Dico ap-

parentemente, giacchè ognun sà, per un principio passato oramai in assioma, che una nazione non può dare più di quel, che riceve. Qual altra importazione non calcolata sin ora, mette dunque il livello tra le compre, e le vendite della Morea? Le monete forestiere, o a meglio dire gli Zecchini Veneziani, e i Tallari Tedeschi, che sono le sole ricevute fra le monete Turchesche. Queste monete entrano in Morea, non solo come segni delle permutate, ma come mercatanzia ancora, oggetto non considerato dagli economisti partigiani della bilancia del Commercio. L'alterazione vergognosa delle monete d'argento Ottomanne, di cui parlerò quì appresso, sforza i Moriotti ad aver bisogno di monete di miglior titolo, per rappresentare al giusto il valore de' loro prodotti; giacchè tutti i popoli anche i più rozzi, sanno col fatto, che una moneta di valor nominale maggiore dell'intrinseco, non

rappresenta che poche cose. È impossibile il sapere con precisione qual sia la quantità di moneta forestiera che entra in Morea. Il numerario non è quì soggetto ad alcun esame, o tariffa, quindi riesce impossibile il sapere con precisione la quantità delli Zecchini, e de' Tallari che s'introducono: l'economista esperto sopra l'eguagliarla alla parte del Commercio attivo sovrabbondante indicata nel quadro sopra espresso: Pure se fa di mestieri aggiungere le prove alle teorie, eccole.

Gli Zecchini Veneziani sono le sole monete d'oro che scorrono per la Morea: i Turcheschi non si vedono che sul seno, o sulla fronte delle donne alle quali servono di fregio. I Tallari Tedeschi, e le piastre Ottomanne sono le monete d'argento; ma ciascuno sfugge di ricevere queste ultime, e ciascheduno ama di darle in pagamento nel Commercio interno. Queste monete forestie-

re, mi si dice, sono state pagate in cambio de' generi della Morea; no, rispondo; ma vi sono state spedite pure come mercatanzia: senza di ciò, come conciliare la somma eccedente di Zecchini Veneziani, e di Tallari Tedeschi che vi s'introducono, con la scarsa quantità de' generi, che la Germania, e Venezia ricevono dalla Morea? Nè i Veneziani, nè i Tedeschi sono così generosi da fare un dono gratuito a Moriotti de' loro fondi. Secondariamente, se la Morea avesse una bilancia di Commercio attivo superiore al passivo, i cambi nel mercato generale tra lei, e Costantinopoli, con cui ella ha solamente dirette relazioni cambiarie, dovrebbero essere in di lei vantaggio: ep-pure in capo all'anno ella si equilibra con Costantinopoli, non guadagna quasi mai ne' suoi Cambj, e tal volta pure vi perde il 2, o il 3 per 100. In terzo luogo l'esperienza dimostra col fatto, che la

quantità delle monete forestiere aumenta a proporzione che le piastre Ottomanne scemano d'intrinseco. Il Governo di Venezia fu costretto versare nel 1792, su la scarsezza degli zecchini che cagionava nello stato, la loro esportazione in natura per il Levante. Il Senato fu saggio abbastanza per non turbare in conto alcuno il guadagno de' suoi sudditi e dello stato, in questo nuovo ramo di Commercio; ma ciò non prova meno, la quantità ch'estraevasi annualmente di questa specie. Finalmente si sappia che l'aggio in Morea degli zecchini Veneti è ascenso sino al 18, al 20, al 24, per 100: e de' tallari, al 10, e al 12, e che invece di scemare, va annualmente crescendo. Dopo ciò chi non vedrà chiaramente, che il vantaggio che dimostrasi nel Commercio attivo della Morea, non è che illusorio?

Da quanto ho detto, si rileva però, che la Mo-

rea, non deve essere scarsa di numerario, e in effetto non è. Una prova di ciò; è, come vedremo, ch'ella non ha moneta di rame, e che i suoi viveri sono ad alto prezzo, a proporzione de' paesi vicini. Se le imposizioni dovute al Sultano, i furti, e le estorsioni de' Vaivoda, de' Cadi, ec. non esportassero in natura annualmente molta moneta, questa produrrebbe con l'andare del tempo l'infelicità della Morea. In oggi che ella è moderata, serve a porre a cultura nuovi terreni, e a tentare nuove intraprese nell'Agricoltura, e nel Commercio: questi due oggetti van tuttavia crescendo, e cresceranno ancora se non saranno impediti da qualche guerra, o Firmano della Porta che possono considerarsi come sinonimi.

Capitolo XVII. – Ostacoli al Commercio della Morea.

Cosa debbe dirsi però de' progressi del Commercio? Oltre che gli ostacoli che si oppongono all'Agricoltura impediscono parimente il Commercio, questo pure molti per se stesso ne risente de' proprj. I Turchi credono che il Commerciare sia vile quanto è vile presso di loro il lavorare la terra: eglino dunque rade volte, ed a stento, abbandonansi al traffico.

I Greci sono reputati di poca fede, e la diffidenza de' forestieri per essi loro, toglie molto di quella attività necessaria al Commerciante, giacchè ciascun sà che il Commercio non vive che di fiducia.

La guerra continua co' Cantoni di Barberia, con i Napolitani, con i Siciliani, con i Maltesi, con i To-

scani, e con i Genovesi arresta il Commercio della Morea; il mar Jonio, il Canal di Malta, l'Arcipelago, e le Coste della Sicilia, delle Calabrie, e della Sardegna sono infettate di Barbareschi, principalmente in estate. Le proibizioni della Porta per l'estrazione d'alcuni generi, e principalmente de' grani, cagiona alla Morea un deterioramento notabile nel suo Commercio.

In ultimo per non passare sotto silenzio ciò che può appartenere al Commercio della Morea, stimo util cosa il sapersi, ch'egli è quasi tutto nelle mani de' Greci Nazionali, o Albanesi, e che delle 20, e più case di Commercio forestiere che vi erano stabilite, non ne restano più che sei Francesi, due delle quali sono di già fallite. Non v'è Nazione che possa paragonarsi all'avarizia, alla parsimonia, alla scaltrezza, e all'attività di questi Greci.

Capitolo XVIII. – Finanze.

A prima vista sembrano poco considerabili le imposizioni di questa Penisola: e in verità tali sono quelle che annualmente si pagano al tesoro Reale : egli non riceve dalla Morea, che sole 750.000 piastre: in sostanza però le contribuzioni, le tasse, e le gabelle sieno momentanee o perpetue, che trovansi imposte su questo regno ascendono un anno per l'altro a 2,300,000 piastre. Da ciò è facile a comprendersi che 1,550,000 piastre restano in mano del Pascià, degli Agà, e de' Primati Greci detti, Consabasci, che presiedono al governo economico delle Città. Le imposizioni sono le seguenti.

I. Il Caraccio ossia Testatico. Questa imposizione è pagata da' soli Greci da' 15 anni in su, ed è di sei piastre per testa: Nell'erario regio non ne

entrano però che sole 2 piastre, e mezza: fra i Greci medesimi, ella non è neppur generale, poichè, anche fra quelli che han compiuti li 15 anni, non si possono distribuire, che tante limitate carte di Caraccio, che vengono a formare la somma di 102,000 piastre: vale a dire che le Carte di Caraccio non sono, che in numero di 17000. Queste Carte si distribuiscono ad arbitrio de' Consabasci; i ricchi, e potenti fra i Greci ne sono per conseguenza esenti.

II. Le dogane, nelle quali i Turchi pagano il 3 per 100, e i Greci il 4. Sopra tutto ciò che esce, o entra.

III. Una decima territoriale pagata indistintamente da' Turchi, e da' Greci, eccettuati nei feudatarj; e questa vien'esatta con molto rigore, perciò costa il doppio di spese, e di vessazioni.

IV. L'Appalto del Tabacco, tanto da fumare, che

da naso; rende 8000 piastre.

V. L'Appalto del Sale, rende 8000 piastre.

VI. Gli Appalti su la cera bianca, sul piombo, e sull'allume di rocca rendono 5000 piastre.

VII. Nuova imposizione all'esportazione dell'uva passa a ragione di 20. piastre per ogni migliajo di libbre, tanto per gli esteri, che per i sudditi.

VIII. Imposizione antica sull'uva passa del 4 per 100 per ogni migliajo di libbre, del 3 per gli esteri.

IX. Imposizione sul vino di 4 parà la boccia, 100 per barile.

X. Imposizione sopra l'acqua vite di 8 parà la boccia, 200 per barile.

XI. Imposizione sopra gli animali domestici: le bovine pagano una piastra per testa: le pecore 4 parà e mezzo per una: Cavalli, Muli, Asini, una piastra.

XII. Imposizione detta Bedaet, da pagarsi oltre la Dogana all'uscire, o all'entrare, degli Olj, Caffè, Tabacchi; a ragione di 30 parà per oca. Sopra tutte le Biade, Legumi, Ulive, 12. para il Chilò:

Sopra il Cotone 2. parà l'oca.

Questo Bedaet non si paga però che nelle sole Scale di mare.

XIII. Seconda decima reale detta Urbana, imposta solamente su' Greci, per pagare i Governatori, le milizie, e per sovvenire alle spese ordinarie d'ogni paese.

XIV. Imposizione momentanea all'arrivo di qualche persona pubblica, spedita dal Sovrano, o dal Pascià, per pagare alla medesima, le spese, il viaggio, e il regalo, senza cui non v'è Turco che si muova. Questa imposizione può computarsi come un secondo testatico, giacchè viene distribuita su le carte del Caraccio, e per ordinario pa-

gata da' non possidenti.

XV. Imposizioni straordinarie in tempo di guerra. Nell'ultima, il G. S. domandò 10 milioni di dramme d'argento a Turchi: 4 a' Greci, 3 agli Armeni, e 3 agli Ebrei: dalla Morea ne riscosse due milioni. Questo argento non lo volle egli assolutamente, ma lo pagava ad 8 parà la dramma, quando che ne valeva 12. In questo modo guadagnò 1° li 4 parà di più: 2° la lega che nella fabbrica della moneta potè includervi; Questi 10 milioni di dramme furono accresciute alla Zecca sino a 50.

Da questo quadro ciaschedun vede che la Nazione Greca trovasi molto più oppressa in confronto della Turca. Essa sola è soggetta a due testatici; paga due decime, e i Turchi una: Nelle dogane questi pagano il 3 per 100., e gli altri il 4: finalmente può dirsi che i Turchi braccianti non paga-

no nulla, se non una picciola parte nel consumo del Caffè, del Tabacco, e de' generi esteri; i possidenti poi poco o nulla per l'esenzione de' feudi, essendo quasi tutti feudatarj.

Ma la maggior gravezza che soffrono i Greci, sono i loro stessi Consabasci o Economi. Questi Primati in tutta la Morea estorcono più di 600,000 piastre che convertono in loro profitto.

Come si è osservato in Morea non vi sono tasse su le consumazioni de' generi di prima necessità, se si vuole eccettuare quella sul vino, la Dogana, e l'imposizione su gli animali. I mercati giornalieri, e settimanali, le fiere, e le piazze pubbliche, sono esenti da ogni genere di imposta: tutto si vende, e da chi si vuole, senza pagarsi nulla, tanto dal compratore, che dal venditore. Ma che perciò? Sono questi popoli più felici di quelli tra quali le imposizioni gravitano quasi intiera-

mente sul consumo? Quantunque i Morioni sieno oppressi dal peso delle medesime, lo sono maggiormente dalla maniera con la quale sono imposte. Ecco una prova di più a favore delle tasse sopra i generi di consumo.

Capitolo XIX. – Prezzi medj de' generi, e della man d'opera.

È quì opportuno il riferire i prezzi comuni de' generi principali tolti da un intiero decennio.

Il prezzo medio de' frumenti è stato, e trovasi anche adesso a 3. piastre il chilò.

Le fave e gli altri legumi seguitano il prezzo del frumento.

Quello dell'orzo è d'una piastra e mezza il chilò: l'avena segue il prezzo dell'orzo.

Il formentone due piastre il chilò.

Il prezzo medio dell'olio d'ulive si mantiene ad una piastra la libbra.

Quello del vino a 4. piastre il barile.

De' formaggi ad 8. parà l'oca.

Della seta grezza a 12. piastre l'oca.

Del cotone a 16. parà l'oca.

Della lana grezza a 14. parà l'oca.

De' lini a 10. parà l'oca.

Dell'uva passa a 100. piastre il migliajo di libbre.

Il prezzo medio del pane è di 4. parà di 16 oncie; del biscotto a 10. parà l'oca.

La carne può computarsi al prezzo di 8. parà l'oca, sì quella di manzo, che di montone: sebben questa ch'è più stimata da' Turchi, e da' Greci, vale sempre due parà di più.

Il Pollame, e ogni altra specie di volatili domestici non si vendono nelle pubbliche piazze, ma il loro prezzo è ben moderato. Una gallina 8. parà, 14. un'anitra, o un pollo d'India, 20. un'oca. Le ova vendonsi comunemente un parà la coppia; il burro 10. parà l'oca. Il salvaggiume è a buon mercato, e segue il prezzo della carne di manzo. Una pernice, una beccaccia, due quaglie 10. pa-

rà: una lepre 15. Il pesce vendesi secondo le stagioni, secondo la rarità, e la grandezza: ma il migliore non oltrepassa i parà 6. per oca.

Prima di terminare questo Capitolo, non è fuor di proposito dare un cenno su lo stipendio degli artigiani:

Un maestro muratore, un fabbro, e simili, viene pagato a ragione di 60. parà per giorno: i manuali, e i garzoni 30. parà: il pastore 15. Il bifolco alla sementa de' grani 30. parà, la minestra, e il vino: il vignaiuolo nella piantagion delle vigne 40. parà. Alla zappa, alla vendemmia, alla mietitura, e alla trebbiatura de' grani 40. parà, e la minestra. È da notarsi però che gli ultimi due lavori non possono stimarsi al giusto, giacchè vengono fatti dagli Isolani Veneti, che riportano a casa loro, frumento, invece di danaro.

Le giornate del Sarto, del Calzolajo, del Cac-

ciatore sono pagate secondo il lavoro, e più o meno secondo che la professione è più gelosa, o comune. Da quanto vengo di riferire può concludersi che i prezzi della man d'opera sono relativamente alti o bassi a proporzione di quelli de' grani. Frattanto, siccome si vede per il corso di due decennj, che nell'ultimo il prezzo de' generi è stato più alto del primo, così è da credere, che questi aumenteranno a proporzione che cresceranno l'agricoltura, e il commercio, e i prezzi a favore del produttore: se pure dopo la guerra di Francia, e con la nuova gravosa imposizione sull'uva passa il G. S. non impedirà i progressi di questo Regno.

Capitolo XX. – Monete.

Le monete della Morea come in tutta la Turchia Europea dividonsi in monete d'oro, e d'argento: il Turco sdegna quelle di rame. Le monete d'oro sono lo zecchino, il quale vale quanto il veneziano; l'oro n'è puro, e provato al saggio, regge quasi nella stessa proporzione che il gigliato di Firenze. Questa moneta è però molto rara: mi si assicura che in tutta la Morea non si troveranno 10 mila zecchini Turchi in oro: vi corrono però molti zecchini Veneziani, i quali per la scarsezza de' Turcheschi, e per la intrinseca qualità loro, e molto più per la bassa moneta d'argento, guadagnano come ho detto un aggio considerabile: Gli zecchini Turchi son conservati nel tesoro di Costantinopoli; il Gran Tesoriere ossia Ministro delle Finanze, non dà annualmente altra prova al suo Si-

gnore del proprio attaccamento, e buona amministrazione che di accrescere i depositi reali dell'oro. Oltre lo zecchino di 7 piastre, ve ne sono in oro altri di 5, di 2, di 1½, e sino di 1 piastra: ma l'oro di questi è di pessima lega, e non risponde a' primi.

Le monete d'argento più piccole diconsi parà: ciaschedun parà ha, a un dipresso il valore d'un soldo, e mezzo Veneziano.

La piastra è composta di 40 parà, ma si trovano in argento monete di 60 parà dette sessantine; altre chiamate, grossi, di due piastre; altre di due piastre, e mezza ossia tallari turchi: finalmente, di 20 parà, di 10, e di 5. Esiste pure per i conteggi una moneta ideale, chiamata aspro (questa è però reale ne' Cantoni di Barbaria) e computasi 3 parà. Le monete d'argento della Morea, che sono ancora quelle della Turchia, sono

le più scadenti fra quante se ne conoscono: basterà sapere che ne' 100 parà del tallaro, che vengono a corrispondere a 150 soldi veneti all'incirca, non si contiene d'effettivo che pel valore di 40 soldi; il resto è valor nominale. La lega che vi si unisce è puro stagno. Noi ci maravigliamo a ragione nell'osservare un tale errore politico nella moneta turca, giacchè da questa sola prova, si può argomentare quanto il Gabinetto Ottomanno sia ancora indietro nell'arte di governare, e ne' lumi necessarj ad una grande amministrazione.

Capitolo XXI. – Pesi, e Misure

Il Cantaro contiene 44 oche: l'oca è di due libbre, e ott'onzie: la libbra è di 12 oncie: quella di Patrasso è solamente di 11 oncie scarse. Li generi che si vendono principalmente al peso del cantaro, sono il cotone, il formaggio, il lino, e ogni altra consimile mercatanzia all'ingrosso. I grani si misurano in cuvelli, in chilò, in xinopulo, ossia mezzo cuvello, e in moggio di 960 libbre. Siccome i cuvelli, i chilò, ed i xinopuli variano secondo i paesi, così rapporterò quelli delle principali scale di commercio. In Corinto si misura a cuvelli: il cuvello della Città è di 25 oche di peso, nella scala di 28. In Patrasso il cuvello è di 66 oche: In Gastuni queste derrate si vendono e si misurano a moggia, ed ogni moggio, come dissi, è di 960 libbre.

Il vino, l'acquavite, e ogni altro liquido fuorchè l'olio, e il miele, si misurano a barile, a bocce, a cannate, e a libbre. Il barile è di 24. bocce, la boccia d'una cannata, e un terzo; una cannata di quattro libbre, di 12. oncie all'incirca.

L'Olio, ed il miele si misurano a barile e libbre: un barile è di 19 libbre: la libbra una boccia, e un terzo; ogni libbra dunque in questi due generi, vale 7 libbre, e 8 oncie di peso comune.

Per le lunghezze la sola misura è il *picco* il mezzo picco, il 3^o, e il 4^o di picco. Il picco è di due piedi del Re.

Per la superficie l'unica misura è lo strema: questo, costa di 25 passi quadrati; ogni passo di 5 piedi del Re.

Capitolo XXII – Conclusione.

Dopo aver terminata questa relazione mi nasce il dubbio ch'io possa esser soggetto all'altrui critiche. Un piccol paese, mi si dirà, quasi sconosciuto in Europa, barbaro, e di nessuna influenza, qual'è la Morea, non meritava nè tanta pena, ne tanta considerazione. Rispondo. Ciò può esser vero: ma io ho in questo modo sodisfatto alla mia inclinazione per questi studj, e ciò mi basta. Pure ardisco sperare, che le persone di senno, non troveranno inutile la mia fatica, giacch'ella può esser vantaggiosa al negoziante, all'agricoltore, al pubblico economista. Chi sà pure, che da quì a non molto, se qualche particolare circostanza non viene a turbare questo Regno, questa relazione non giova per dimostrare, come un punto di comparazione i di lui progressi? egli ha tutto per

divenir grande come lo era una volta, e forse lo diverrà. In fine io ho amato meglio impiegare primieramente il mio tempo, nell'osservare i prodotti di questo suolo felice, e i rapporti di questo picciolo popolo con le altre società, che di andar misurando passo a passo, le ruine d'Argo, d'Olimpia, di Lacedemone. In somma nel passeggiare sull'antico Peloponneso, ho voluto piuttosto sollevare il mio cuore, considerando l'opera segreta del tempo, impiegata a rialzare una gran nazione abbattuta, che funestarmi con l'idea, che ella non debba mai più rilevarsi.

LA COLTIVAZIONE DELL'UVA PASSA, E DEL TABACCO

Al Sig. Canonico

ANDREA ZUCCHINI

*Lettore d'Agricoltura, e Direttore dell'Orto Agrario
Sperimentale in Firenze.*

SAVERIO SCROFANI.

*Poche righe anche a voi pregiatissimo Amico
dal Bosforo di Tracia: ricevetele cortesemente,
giacchè sono accompagnate da due memorie
Agrarie, sopra due generi che coltivansi diligen-
temente in Morea: so che nulla è più grato ad un
Agronomo, quanto le cose che appartengono*

all'Agricoltura: una di queste due Relazioni potrebbe anche personalmente interessarvi: vedrete quanto la Coltivazione del Tabacco di quel Regno sia in varj punti diversa da quella delle nostre contrade, e di molte altre d'Europa, e quanto è lontano dalla sua perfezione lo stabilimento de' Tabacchi di Nona in Dalmazia, che voi per commissione del Senato di Venezia, osservaste co' proprj occhi.

Addio vivete felice.

Pera di Costantinopoli 10 Aprile 1797.

Della Coltura dell'Uva passa.

Per *Uva passa* s'intende quì quella specie d'uva detta comunemente in commercio *Uva di Corinto*, per distinguerla da quella di Lipari, e di Smirne, che proviene parimente dal Levante.

Il nome d'Uva di Corinto le fu dato dal luogo appunto dove trovavasi una volta in maggior quantità, dove forse il terreno era più acconcio a farne prosperare le viti, d'onde finalmente si sarà sparsa nelle altre contrade della Grecia. Falso è dunque il dire, ch'essa fosse indigena di quel territorio: giacchè per quante minute ricerche ne avessi io fatte, sia sopra luogo, sia nelle memorie de' Veneziani, i quali nel secolo passato possedettero la Morea, non trovo, che vi si sia conosciuta prima del 1600. Lascio di entrare nella questione, se quest'uva fosse stata da principio

della specie comune, degenerata per la negletta coltura delle sue viti, oppure una specie da se; ciò ch'è certo si è, ch'essa è oggi tale, e che in Corinto vi fu trasportata dall'Isola di Nasso, dove per altro non ne esiste più il menomo tralcio. Nè deve ciò far maraviglia, poichè sebbene adesso quest'uva medesima chiamisi col nome di Corinto, pure se ne coltiva appena in quel paese, e fra 20 anni se ne perderà intieramente la produzione. Bauhino chiama la vite dell'uva passa *Vitis Corinthiaca, sive Apyrena*; Linneo la mette nella classe delle viti vinifere; ma la distingue anch'egli con l'aggiunta di Bauhino.

Queste viti son coltivate basse, come quelle di Sicilia, di Borgogna, e di altri paesi; regolarmente si alzano dal terreno da' quattro, sino a' cinque piedi; il loro fusto è più grosso di quello delle viti comuni, e più legnoso: le loro radici s'internano

più profondamente, e lussureggiano a proporzione con maggior numero di braccia, di tralci, e di foglie. Queste sono più folte, più grandi, meno ritagliate, e inclinano nella parte inferiore, al colore bianchiccio: i fiocini sono assai più piccioli, e sorpassano appena quelli del Ribes rosso; ai grappelli di questo somigliano poi le uve passe in grossezza, e in figura: il loro colore, al tempo della perfetta maturità, è porporino scuro, il loro sapore è dolce, unito per altro ad un acido gentile, che le rende molto piacevoli al palato, quando son fresche; finalmente, l'uva passa si coltiva solamente in Morea lungo il litorale del Golfo di Lepanto, e in quello di Patrasso sino a Gastuni, ossia l'Elide antica, e nelle Isole di Cefalonia, di Zante, e di S. Maura.

La coltura di queste vigne è molto diversa da quella praticata da noi. Cominciamo dal terreno.

I. Il terreno in cui debbono piantarsi le viti dell'uva passa, vuol esser profondo, rosso, selcioso, e secco: nuoce loro il nero, il compatto, e l'intralcio dalle radici di molte erbe: quello ingombro di sassi, è buono: eccellente poi quello, dove questi sassi sono piccioli, e sminuzzati. Si vede dunque che i principj, i quali devono costituire le migliori terre per questa specie di viti, sono, la selce, mista ad una bastante dose di argilla.

L'analisi da me fatta sopra diverse terre, e in diversi punti della Morea, mi rese sopra otto parti, cinque di terra selciosa, due e mezza in circa di argilla, e mezza di terra calcaria.

In riguardo all'esposizione esse amano il mezzogiorno, e il ponente, ma più quest'ultimo, che il primo: per la situazione, più il piano che la collina; sempre però per preferenza la vicinanza del

mare: sulle sponde de' fiumi prosperano medio-cemente.

Molti paesi nel mezzogiorno d'Europa possono esser dunque suscettibili di questa coltura, tanto pel clima, che pel terreno; ma principalmente i territorj di Cadice, e di Siracusa: in questi due luoghi, la terra abbonda di parti selciose; le vigne comuni son piantate in mezzo a ciottoletti; il mare è vicino, ed il clima a un dipresso eguale a quello della Morea.

II. Determinato il terreno, per piantare una nuova vigna d'uva passa, si prepara con l'aratro dal mese di Settembre sino alla metà di Gennajo, volgendolo, e rivolgendolo tre o quattro volte, nettandolo diligentemente da ogni erba, finalmente appianandolo nella miglior maniera possibile.

III. Da questo punto cominciano i lavori più importanti: il primo è quello della scelta dei maglioli.

Questi si tagliano in Gennajo, e in Gennajo si piantano: quantopiù immediatamente succede questa operazione, sarà sempre migliore: i più diligenti agricoltori, non lascian passare che appena lo spazio d'un ora; giacchè non vi è bisogno di procurarsi maglioli da contrade lontane, bastando solamente, che non sieno delle vigne contigue.

Qualora poi non sia possibile di tagliarli, e piantarli nell'istesso tempo, per la stagione troppo piovosa, o per altra qualsisia causa, allora si riuniscono in fascetti, si seppelliscono alla profondità di un piede, si cuoprono con terra umida, e grassa, e si adacquano di due in tre giorni fin al tempo, in cui si vogliono porre in opera.

Quelli che ne' mesi di Novembre, e Dicembre si sono naturalmente spogliati, delle lor foglie, sono preferibili, giacchè mettono più facilmente; ed è allora che i Moriotti li chiamano maturi: devono

avere l'epiderme di colore nericcio, e mostrare nel reciderli d'esser sugosi: i più corti sono i più adattati: la loro misura deve per altro esser proporzionata alla fossa, di cui parlerò quì appresso.

IV. In due stagioni si possono piantare queste viti, dalla metà di Gennajo, sino a tutto Febbrajo, e ne' mesi di Ottobre, e Novembre: la prima è la più vantaggiosa, qualora altre circostanze non vi si oppongano, e principalmente la pioggia.

Ecco poi in qual modo se n'effettua la piantagione. Nel mese di Marzo o Aprile, si formano in linee parallele, fosse, lunghe sei piedi, 4. profonde, e 1. e mezzo larghe. Sieno queste distanti fra loro di tutta la lor lunghezza, e altrettanto lontane l'una linea, dall'altra. Arrivato il punto della piantagione debbono vuotarsi dell'acqua, che avesse potuto ristagnarvisi, e quando si vedono passabilmente asciutte, vi si piantano i maglioli nella se-

guente maniera. Si prendono quattro di loro, e si stendono nella fossa, testa, e coda: per testa i Moriotti intendono il calcio del magliolo, e la parte più piccola per coda; si situano però in guisa che una testa, e una coda di ciascuna coppia resti sepolta in un angolo, e che la loro coda, e testa corrispondente, piegandosi nell'angolo opposto, sorga un piede circa sopra il terreno. Con questa operazione due a due questi tralci, si troveranno alle due estremità della fossa, e per conseguenza le viti verranno anch'esse sei piedi lontane fra loro: ciò può vedersi meglio nella figura quì appresso delineata⁴.

4 Nel testo trascritto non si trova alcuna figura, né ha avuto successo la ricerca, che si è fatta, di un'altra copia del libro, da cui potesse ricavarci la figura qui citata, alla quale pure si fa riferimento alla fine del testo. (*Nota per l'edizione*

Se i maglioli sono più corti della misura che si richiede, allora invece di seppellirli agli angoli, si seppelliscono nel centro della fossa, avvertendo però per principale precetto, che la parte la quale sovrasta alla superficie del terreno, deve avere tre occhi, e non più. Inoltre è necessario talvolta di unire insieme più maglioli invece di due, sempre però nella stessa direzione de' primi, con l'avvertenza soltanto, che, allorchè un di loro ha già messo, debbansi tagliar gli altri. Con tale attenzione, sino da' primi tempi della piantagione tutte le viti riescono, e germogliano, e la superficie delle vigne si trova generalmente coperta. Piantati, come abbiám detto i maglioli, si cuoprono le fosse, con la terra stessa che si è cavata nel farle, indi si zappa il terreno, il più profondamente possibile, e si attende il mese di Ottobre,

per le nuove zappature.

V. Talvolta succede che le viti piantate in Gennajo, e febbrajo, si cuoprano di gemme nell'Agosto dell'anno stesso: allora è necessario intieramente cavarle, giacchè esse non si aggrandirebbero, che a spese della forza necessaria alla pianta, onde metter le nuove radici.

Le zappature si fanno dunque in Ottobre, se la piantagione, fu fatta in Gennajo, e febbrajo; altrimenti nel Marzo susseguente. L'aratro non s'introduce mai in queste vigne.

Il secondo anno, se nel mese di Gennajo spuntano nuove gemme sul vecchio, se ne conserva una sola; ma senza aver bisogno di ritoccare il terreno con la zappa: non così però nel Marzo, tempo appunto in cui vi si estirpano le piante parasite, e si appiana, ed eguaglia la terra. Nel mese di Ottobre dello stesso anno le vigne si metto-

no a solchi.

Nel terzo Gennajo si scava attorno ogni vite una fossa della grandezza di un piede in ogni senso, e vi si tagliano le viti, il più rasente che sia possibile, non lasciando alle medesime scoperto, che un occhio solo.

Nell'Aprile seguente, ritorna la zappa e si riempiono le fosse, qualora però i nuovi getti sieno cresciuti al di sopra del livello naturale del terreno; altrimenti si eseguisce ciò nel Maggio: un'altra zappatura in Ottobre.

Nel Gennajo del quarto anno, si tagliano le viti, e si lascian loro i tre occhi superiori: in Marzo si zappano, e si appuntellano con canne. Nuova zappatura nel vegnente Ottobre.

In Marzo del quinto anno si sottopongono le vigne alla potatura. Si trattiene ad ogni vite tre tralci di due occhi, per ciascheduno, dei tre lasciati

loro nell'anno precedente, e d'allora in poi non domandano altri lavori, che due zappature annuali, una in Marzo, e l'altra in Ottobre. Per la potatura, si compie dal mese di Gennajo sino a tutto febbrajo, lasciando tre o quattro tralci per ogni vite, e in ognuno di essi, tre o quattro occhi, secondo la robustezza del terreno. In Maggio si appoggiano ai pali, e si cavano i getti inutili e sovrabbondanti.

Taluni praticano di fare al piede di ciascuna vite una piccola fossa nel mese di Ottobre, e riempirla della vinaccia che si cava dalle spremute uve comuni: ma questa diligenza non è usata, che dai più attenti, ed industriosi proprietari.

Le vigne d'uva passa cominciano a fruttificare sufficientemente al settimo anno, ed al duodecimo il loro prodotto è abbondante: finalmente esse durano dagli 80, ai 100 anni.

VI. La vendemmia è matura dai 15 di Luglio fino a tutto il mese di Agosto. Quanto più l'uva avrà cangiato in nero il color porporino, e la stagione è più asciutta, altrettanto la raccolta riuscirà di miglior condizione. La pioggia è nemica dell'uva passa da Maggio in poi; in Agosto la fa intieramente marcire. L'uva si raccoglie da donne, e ragazzi, con piccoli coltelli adunchi, ed entro alcuni canestri vien trasportata dalle vigne all'aia: ivi due uomini la stendono sul suolo, allontanandone i grappoli putrefatti, o molto guasti dal verme, di cui si ragionerà quì sotto. È necessario però di dare un'idea di quest'aia, giacchè dipende non meno dalle cure che vi si usano, la buona riuscita dell'uva passa.

L'aia è scelta nel mezzo delle vigne. La sua figura è d'ordinario quella d'un quadrilungo, ma alquanto inclinato, onde la pioggia possa scorrervi

liberamente; diversi canali praticati all'istesso fine, sono pure destinati a raccogliarla, e trasportarla in campo vicino. Il suolo dell'aia è di terra; ma così bene appianato, e battuto, che presenta una superficie quasi impietrata. Ciò non basta: arrivato il tempo della vendemmia si scioglie nell'acqua entro un gran tino una sufficiente quantità di sterco bovino, e vi si mescola alquanto paglia minutamente tagliata: indi si sparge questo succo sull'aia, dove col caldo proprio della stagione, seccandosi in poche ore, forma un piano levigato, e lucente a guisa di vernice. Ciò serve ad un doppio effetto. Impedisce primieramente, che la terra si mischi con l'uva, e per secondo fa sì, che questa si appassisca più presto, giacchè la mistura conserva tenacemente il calore.

Preparata l'aia in questo modo, vi si stende sopra l'uva, grappolo, a grappolo; vi si lascia notte,

e giorno, e vi si rivolta ogni 24 ore.

In una stagione asciutta, in otto giorni l'uva è perfettamente appassita: in altra piovosa, se ne richiedono talvolta sino a 20. Ma guai qualora ciò succede: allora la raccolta può dirsi perduta: giacchè se l'uva ben condizionata, in un'anno sarà montata al prezzo di 100 piastre per ogni migliaio di libbre, essendo bagnata non giungerà neppure a valerne 20.

Allorchè l'uva sarà bene appassita, si separa dai raspi, con alcuni rastrelli, fatti co' fusti di sparto siepario di Lin. o del *Licium Africum*; indi vien custodita ne' magazzini, chiamati foragli, di particolare costruzione. Sono questi perfettamente chiusi e una porta che vi si pratica, resta serrata finchè non arriva il tempo che l'uva deve estrarsi. Questa vi si getta però dal tetto per via d'una tramoggia, e vi si pigia dentro co' piedi così forte-

mente, che diviene quasi una sola massa: la sua compattezza riesce a tal segno, che sono necessarie per cavarla alcune pale di ferro a punta acuminata.

Le vigne dell'uva passa temono molto il gelo, la neve, e il vento, allorchè sono in fiore: il maggior loro nemico, è però un verme che in Morea chiamasi *scatari*: egli è di color nero, lungo cinque linee in circa, e grosso due: nell'inverno stà sotterra, e attacca le radici, e perciò le viti intisichiscono. Comunemente esce dal covo in Febbrajo coi tempi umidi, e sciroccali, e talvolta in Maggio sale dalla terra a rodere le gemme. Tostochè i contadini lo scuoprono zappano profondamente il terreno; ma questa diligenza è di piccolissimo profitto, giacchè il male cagionato da questo verme, è riputato oramai senza rimedio. Per fortuna, non è molto frequente, e muore nell'anno stesso, in cui

nasce, senza produrne altri della sua specie. All'uscire di sotterra mette le ali, non vola però, ma scorre per la vite, nè muore senza averla prima spogliata intieramente di foglie. La raccolta dell'uva passa è un prodotto ricchissimo per la Morea. Si vende al peso di migliaia di libbre, e come ho detto nel mio quadro del Commercio, se n'esporta annualmente per 6, o 7 milioni di migliaia di libbre. Per 10 anni il prezzo medio è stato di 80 piastre Turche per ogni migliaio, che formano 12 zecchini Veneti in circa.

Dall'uva passa si cava un vino gagliardissimo; ma in così poca quantità, che non torna in nessuna maniera a profitto d'impiegarla a quest'uso. Peraltro anche questo vino a quel che dicono, s'inacidisce dopo un anno nè soffre il trasporto del mare. L'uva passa della Morea, si spedisce nel Nord, unitamente a quella di Cefalonia, e del

Zante; poca quantità se ne consuma in Italia nelle vivande e nelle medicine, poca in Germania; ma moltissima in Olanda, ed in Inghilterra, dove viene adoperata nelle fabbriche di acquavite, nelle sfogliate, nelle stacciate, e in quella specie d'impasto detto comunemente *Boudin*. Mi si assicura per altro, esservi in quel Regno chi cominci a servirsene per nettare le sete, e le lane. Se ciò è vero, la coltura di queste viti potrà estendersi maggiormente, e divenire un ramo interessantissimo in tutto il mezzogiorno d'Europa, dove il terreno ed il clima, somigliano a quello della Morea, e delle Isole del Mar Ionio.

Della Coltura del Tabacco.

Ne' primi di questo secolo la Morea esportava un'immensa quantità di Tabacco; ma in oggi questo ha ceduto il luogo alle *uve passe*: pur nondimeno quel poco che se ne ricava, è di una qualità sì eccellente, che la sua coltura merita di esserne conosciuta. Peraltro ella somiglia affatto a quella dell'Albania, che è la migliore di tutti i paesi d'Europa, e con la quale l'ho io confrontata personalmente ne' territorj di Durazzo, di Serrai, e di Antivari.

Sebbene il Tabacco cresca, e vegeti in ogni clima, e terreno, ama però con predilezione il sabbioso, e il sassoso. Le foglie vengono più piccole, ma di migliore condizione. La montagna, la collina, il piano sono indifferenti per lui: il mezzogiorno sembra l'esposizione più favorevole; per altro

il clima moderato, e piuttosto freddo, gli è più analogo che il caldo.

Il terreno destinato a questa pianta si ara tre volte nel mese di Aprile: si allontana da lui qualunque idea di concime, e se naturalmente la terra è grassa, e argillosa, vi si semina l'anno avanti frumento, o lupini.

Il mese di Maggio è la stagione propizia alla sua piantagione: questa però non può dirsi tale, se le piante non esistono prima ne' semenzaj: ecco ciò che si pratica a quest'oggetto.

Scelta una piccola quantità di terreno sottile, ben netto d'erbe, e di sassi, e principalmente immune di vermi, o d'altri insetti, ne' giorni di Dicembre in vicinanza della festa di S. Niccola vi seminano i Moriotti superficialmente le semente de' loro Tabacchi; co' proprj piedi battono quindi la terra, e ne rendono più unita la superficie; per

questo fine si servono pure di tavole o di cannicci, con le quali cuoprono talvolta gli stessi semenzaj, qualora sopravvengano piogge, ghiacci, o tempi estremamente freddi. Una libbra di semenza può riempire uno spazio di otto passi quadrati; e le piante che ne nascono, sogliono bastare a due *stremi* di terra, ossia a 50 passi quadrati, ogni passo 5 piedi del Re: dopo 40 o 50 giorni queste spuntano felicemente dal terreno.

Nel mese di Maggio, come dissi, si trapianta dunque il Tabacco da' semenzaj, nel campo, che gli è destinato, e soprattutto quando già sopra ogni stelo contansi quattro, o sei foglie; se ne ha otto o più, convien strapparle, e ridurle a meno, e se si vuole anche alla metà. Si lasciano ad ogni pianta tutte le radici, alla principale di esse però si toglie l'estremità, che per ordinario è tenerissima; e questo taglio oltre non esser pregiudicevo-

le, contribuisce moltissimo alla buona loro riuscita. Non tutte le piante si cavano dal semenzajo; ma se ne lasciano ancora molte, da poter servire ad una seconda trapiantagione, qualora abbisognasse. Quelle che restano sono di tratto in tratto inaffiate, giacchè altrimenti perirebbero in poco tempo.

Il terreno è preparato a solchi profondi un piede, e le buche, entro a cui si trasportano le piante, lo sono a proporzione della loro lunghezza. Si avverte però, che queste buche non devono essere praticate nel fondo del solco; ma lateralmente all'altezza di due dita, e in un solo lato del medesimo.

Compita la trapiantagione, si adacquano le piante per tre giorni, mattina, e sera, in modo che l'acqua le venga a coprire; per altri tre, la mattina, o la sera ; e per i quattro susseguenti, ogni se-

condo giorno. Dopo il decimo si zappano con una piccola zappa, che i Greci chiamano *scalistriri*, ed indi per 5, o sei altri si lasciano in riposo. Allorchè le foglie cominciano a piegarsi, conviene nuovamente adacquarle, con maggior copia d'acqua, e se non piove è necessario replicare questa inaffiatura a forma dello stesso segno; ma per una seconda volta solamente. Asciutta che sia l'aqua si rivoltano i solchi, di maniera che le piante restino sul loro colmo: si rinnovano di tempo in tempo le inaffiature, avvertendo però, che a quest'epoca l'acqua non deve esser troppa, giacchè farebbe cadere le foglie prima che sieno mature. Fa d'uopo altresì tenerle pulite dall'erbe che nascono loro d'intorno, levarne i rimessiticci, spuntarle prima che fioriscono, e lasciare alle medesime sei foglie solamente.

Due raccolte di queste si fanno sulle stesse

piante; ma la prima è la più utile, e ricca. Il tempo della raccolta è allora che le foglie cangiano il color verde, in giallo, e piegansi al terreno.

Ne' terreni pietrosi, e secchi il Tabacco riesce di migliore qualità. Quella specie che i Bottanici chiamano *Nicotiana major latifolia* è buona per i tabacchi da naso: l'altra detta, *Minor foliis rugosioribus* per quelli da pipa. Sullo stesso stelo pure, le foglie più basse servono meglio per quest'ultimo uso, e le superiori per il primo. Ma tanto raffinamento non si adopra, che dai particolari, e per solo comodo; in commercio si confondono insieme le foglie della prima raccolta, e per frode vi si uniscono anche quelle della seconda.

Le foglie colte a manipoli si stendono per tre giorni all'ombra, ogni manipolo diviso dall'altro: esse vi fermentano, e quando si mostrano calde al tatto, e alla vista più ingiallite nel colore, allora

rigettate le guaste, se mai ve ne fossero, s'infilzano ad una cordicella, e si riuniscono in mazzetti di 10, o 12 oncie per ciascheduno. Ciò fatto come tanti festoni si appendono intorno alle case de' Contadini, dove si lasciano notte, e giorno esposti al sole, e alla rugiada. Quando si vedono poi bene asciutti, la mattina si ritirano, mentre che sono tuttavia umidi, e si legano alle due estremità in fasci più o meno grandi, secondo l'uso a cui si vogliono destinare in commercio. Finalmente si pongono questi fasci medesimi fra due tavole, con un peso al di sopra, a guisa di strettojo, onde si abbassino e si restringano il più che sarà possibile.

Cavate le prime foglie, se le piante sono precoci, spuntano le seconde e talvolta arrivano anch'esse a perfetta maturità; ma sempre d'assai minor condizione delle prime. La loro raccolta, e

la maniera di seccarle, e di custodirle, è in tutto simile alla già accennata.

Gli steli lasciansi ne' campi, e servono per le semente: queste sono rinchiuse in un guscio che spunta in cima a quelli, e tosto ch'è mostransi di color nero, è segno che sono sul punto di doversi raccogliere. Allora si schiantano gli steli, e si conservano in luoghi asciutti con le stesse semente, le quali non si cavano dal loro guscio, che arrivato il tempo di seminarle.

Dopo la sementa, le piogge sono nemiche del Tabacco: tolto però dai semenzaj, gli sono utilissime; il ghiaccio, e la neve ne impediscono la prosperità; ma i venti sebbene gagliardi, non gli recano molto danno. Non è soggetto ad alcuna particolare malattia; viene però sovente distrutto da un verme di color nero, lungo un pollice, e largo due, per cui non si conosce alcun rimedio. Perciò

dopo aver rivoltato un'altra volta il terreno, sia nel
semenzajo, sia nei campi, vi fanno i Moriotti, o
nuova sementa, o nuova trapiantagione.

***Spiegazione delle lettere della sopradde-
Tavola.***

AA Coda del magliolo, ossia la parte più delicata superiore.

BB Testa del medesimo, detto in Toscana calcio, ossia la parte più grossa superiore.

CC Coda del magliolo, ossia la parte più delicata inferiore.

DD Testa del medesimo, ossia la parte più grossa inferiore.

EE Monti di terra cavati per far le fosse, e che devono servire a riempirle dopo la piantagione de' maglioli.

FINE.

Indice

Dei Capitoli che contengono questo Volume⁵.

	Pag.
Cap. I. <i>Situazione, grandezza, Porti, e Rade della Morea.</i>	1
II. <i>Fortezze, Castelli, Truppe.</i>	4
III. <i>Popolazione.</i>	6
IV. <i>Religione de' Turchi, e de' Greci.</i>	7
V. <i>Governo de' Turchi.</i>	13
VI. <i>Costumi de' Turchi.</i>	17
VII. <i>Lusso de' Turchi.</i>	19
VIII. <i>Arti fra i Turchi della Morea.</i>	23
IX. <i>Costumi, lusso, arti fra i Greci.</i>	28
X. <i>Agricoltura.</i>	30

5 I numeri di pagina sono quelli dell'edizione cartacea. (*Nota per l'edizione elettronica Manuzio*)

<i>Grani.</i>	32
<i>Olio.</i>	40
<i>Gelsi, e Seta.</i>	44
<i>Vino</i>	48
<i>Uve passe.</i>	50
<i>Agrumi, e Alberi fruttiferi.</i>	51
<i>Riso, Lino, e Cotone.</i>	52
<i>Animali domestici.</i>	53
<i>Pelli, e Lane.</i>	54
<i>Api, e Miele.</i>	55
<i>Diagrante, Grano mirmiglione, Spincervino.</i>	57
<i>Boschi.</i>	ivi
 XI. <i>Miglioramenti di cui sarebbe suscettibile</i>	
<i>l'Agricoltura della Morea.</i>	58
 XII. <i>Cagioni per cui l'Agricoltura non migliora.</i>	
	63
 XIII. <i>Commercio interno.</i>	
	67
 XIV. <i>Quadro delle esportazioni annuali della Mo-</i>	
<i>rea.</i>	70

XV. Quadro delle importazioni annuali della Morea.	ivi
XVI. Sulla bilancia apparente del Commercio della Morea.	ivi
XVII. Ostacoli al Commercio della Morea.	75
XVIII. Finanze.	77
XIX. Prezzi medj de' generi, e della man d'opera.	82
XX. Monete.	85
XXI. Pesi, e Misure.	87
XXII. Conclusione.	89
Della Coltura dell'Uva passa.	93
Della Coltura del Tabacco.	108
Spiegazione della Tavola.	105

FINE.