

MÉMOIRES
DE LA
SOCIÉTÉ LINNÉENNE
DE PARIS.

PRÉCÉDÉS DE SON HISTOIRE.

DEPUIS 1788, ÉPOQUE DE SA FONDATION, JUSQU'À
ET COMPRIS L'ANNÉE 1822.

.....
TOME PREMIER.
.....

PARIS,

AU SÉCRÉTARIAT DE LA SOCIÉTÉ LINNÉENNE,
Rue des Saints-Pères, n° 46, en face la rue Taranne.

CHEZ ~~DEBAILLON~~ (libraires) Rue Maçon-Sorbonne, n° 11.
ET de la
DEBEAUSSEAUX, Société, Quai Malaquai, n° 15.

.....
1822.



COUP-D'OEIL

Sur la culture des terres dans les îles de Java et de Sumatra, avec un Aperçu des avantages que leur mode d'exploitation offrirait à Cayenne et dans la Guyane française ; par M. S. PERROTTET. ()*

LES vastes plaines qui couvrent les îles de Java et de Sumatra sont cultivées avec soin, surtout celles qui avoisinent la ville de Sourabaja. Elles sont entrecoupées de haies vives, qui circonscrivent, dans des bornes plus ou moins grandes, les terres et les jardins. La hauteur et la nature de ces haies varient à chaque pas, et produisent des effets assez pittoresques.

Le fond ou le sol de ces plaines est généralement composé d'une espèce de vase couleur grisâtre, légèrement siliceuse, susceptible d'une culture facile et convenable à toutes les sortes de plantes. Plus on s'éloigne de la côte, plus la terre change de nature et devient riche en végétation. Le revers des montagnes est couvert d'arbres et d'arbustes de la plus belle venue.

Les Malais, qui habitent ces deux grandes îles de la mer des Indes, se servent de la charrue pour cultiver leurs propriétés. Un buffle, attelé par le poitrail, traîne cet instrument, dont la construction se rapproche beaucoup de l'araire du midi de la France; il laboure en un jour un espace double de celui que vingt ou trente hommes

(*) Lu à la séance du 8 novembre 1821.

défoncraient à la bêche ou bien à la houe dans le même temps donné. Si le terrain est d'une nature trop compacte, on se sert de la charrue à deux roues, et l'on y attèle deux buffles. Le laboureur n'est point armé de fouets ou d'aiguillon, mais au moyen de deux cordes passées dans le trou d'une cheville en fer, qui traverse les narines des buffles, il les dirige à volonté, accélère ou ralentit leurs pas. Pour les terrains les plus tenaces, on est obligé de prendre deux ou trois hommes, afin de terminer à la houe le sillon que la charrue n'a pu suffisamment ouvrir. Après ce travail on brise les plus grosses mottes de terre, et on applanit le sol au moyen d'une herse grossièrement faite, ou, quelquefois seulement, en promenant dessus un fagot de bois épineux, très-branchu.

Dans les meilleures terres, celles qui sont voisines des montagnes, on plante le blé à la houe, à la manière des Chinois. Dans les sols légers, mais fertiles, on élève le poivrier, que l'on soutient par les tuteurs particuliers, dont j'ai parlé en mon mémoire sur cette liane qui porte des épis (1), dans lesquels sont placés les grains de poivre. On réserve les terrains neufs et un peu humides pour la canne à sucre; ceux qui sont inondés pour le riz. Aux expositions les plus chaudes, on place le muscadier qui végète lentement; partout ailleurs on voit des canneliers, des camphriers, le bétel, dont les Asiatiques mâchent les feuilles avec plaisir, le palmier, qui porte la noix d'arec, le caféier, le pistachier, le dolic bulbeux, les patates douces, la pomme-de-terre, et diverses variétés de cotonniers, de pois, de haricots, et de cucurbitacées.

(1) Voyez plus haut, pag. 42 et 43.

Les jardins m'ont offert des esquinomènes (*Æschinome grandiflora*) de toute beauté que l'on cultive avec soin pour leurs fleurs roses et blanches, dont on fait également usage pour la médecine et dans l'intérieur des ménages en guise de thé; on les mange aussi en salade. Les fruits encore verts que porte cet abrisseau sont très-recherchés et d'un manger fort délicat.

Le plantago du bié, dans des trous faits à la houe, économise une si grande quantité de grains, que STAUNTON estime qu'elle suffirait chaque année pour nourrir tous les habitans de la Grande Bretagne.

Nulle part le poivrier n'est plus abondant que dans l'île de Sumatra, nulle part sa culture n'est mieux perfectionnée. Il est indigène à ce pays; livré à lui-même, il rapporte peu, mais traité convenablement, il est une source merveilleuse de richesses.

Si le café de Java est gros, long, poreux, de qualité médiocre, en revanche, l'indigo que l'on y prépare est très-beau et le plus estimé du monde entier.

Le riz est la principale culture de Java et de Sumatra; elle y remonte à la plus haute antiquité. Cette plante demande les sols les plus bas, les plus humides, et veut être tenue sous l'eau pendant tout le temps de sa végétation. Le terrain qu'on lui consacre est divisé par carrés plus ou moins grands, bordé par une ligne de gazon ou rebord bien battu, de soixante-quatre centimètres de large sur trente deux centimètres d'élévation au-dessus du niveau du terrain; l'eau remplit chaque carré et y est entretenue à la hauteur convenable au moyen de rigoles qui la conduisent d'un carré à l'autre. Les rizières traitées de la sorte ne sont point mal saines comme celles du Piémont et autres lieux. Dès que le riz a passé fleur on

donne de l'écoulement à la première eau introduite dans le carré, et on le remplit de nouveau un peu avant la maturité parfaite du grain. Au moment de le récolter, on retire l'eau une seconde fois, et quand le sol est bien sec, on enterre le chaume et l'on dispose le terrain pour recevoir une nouvelle plantation de riz. Le grand réservoir d'eau est un puits, ou bien il est le produit des eaux pluviales rassemblées dans une espèce de citerne, et distribuée convenablement à l'aide d'une écluse appelée *picote*.

Parmi les diverses sortes de cannes à sucre, j'en ai remarqué de blanches très-grosses, hautes, touffues, ayant les nœuds très-espacés, et d'autres dont la tige et les feuilles sont rouges, qui ne ressemblent point aux cannes à tige rougeâtre qu'on voit à Madagascar.

En visitant ces différentes cultures, j'ai senti naître dans ma pensée les réflexions que j'ai depuis retrouvées en partie dans l'ouvrage trop peu lu, trop peu médité, et surtout trop peu considéré, que le savant CHARPENTIER-DE-COSSIGNY a écrit pour l'amélioration des colonies.

Je ne répéterai donc pas ce qu'on y trouvera en détail; et peut-être d'une manière trop diffusé, mais je me permettrai les observations suivantes.

Quand on considère que la latitude de Cayenne est, à peu de choses près, la même que celle de Java; que le sol y est d'une nature presque absolument semblable, on s'étonne de l'énorme différence qui passe entre les coutumes agricoles de l'une avec l'autre de ces deux contrées. Je sens bien les différences qui peuvent exister entre les mœurs et les coutumes politiques des peuples; mais comment se fait-il que l'intérêt, ce puissant mobile des actions humaines, n'inspire pas également partout les mêmes pratiques, les mêmes usages utiles? A Cayenne

tous les travaux des champs se font à la houe , ou bien avec la bêche ; la charrue y est inconnue , et celui qui en parle , qui en présente une , qui rappelle ses avantages , devient un sujet d'ironie. La routine ne sait répondre autre chose aux bonnes raisons qu'il allègue , que l'usage ne le permet pas , que la charrue ne convient nullement aux terres de la colonie , et que loin d'y être utile , elle ne pourrait que nuire aux récoltes. Ces blasphèmes , je les ai entendus plusieurs fois , et chaque fois ils ont produit sur moi l'effet de la tête de Méduse. Ainsi le préjugé nuit partout aux progrès de l'agriculture.

Pour le détruire , la volonté d'un seul homme ne peut suffire ; l'exemple n'a pas de prise sur un être enroué par la routine. Façonné par elle , il est comme l'esclave incapable de voir , de sentir , de réfléchir ; tout lui demeure indifférent ; à l'excès de la douleur , il ne connaît d'autre terme que la mort ; la résignation , qui fait l'homme sage , n'a point accès dans son cœur. Il faut que l'autorité s'en mêle , qu'elle oblige par tous les moyens et qu'elle grève même d'impôts extraordinaires ceux qu'elle veut arracher aux habitudes désastreuses ; si elle agit avec mollesse , rien ne se fera. J'ai acquis cette certitude. Le capitaine PHILBERT , avec lequel je voyageais , rapporta des îles de la mer des Indes toutes les charrues , tous les instrumens agricoles qu'il put recueillir ; dans sa joie , il les offrit à la colonie de Cayenne , présumant lui rendre le service le plus signalé. Quelques propriétaires voulurent les adopter , ils trouvèrent tant d'obstacles , que le tout git pêle-mêle aujourd'hui dans un magasin ignoré à Cayenne.

L'origine du préjugé remonte à l'usage barbare de la traite des Nègres. On veut voir ces malheureux sans cesse

courbés sur la terre qu'ils grattent avec de mauvais instrumens , plutôt que de les ramener à l'état d'homme , d'où la férocité des blancs les a arrachés ; on préfère voir les sillons inhumainement arrosés de leur sang et de leurs larmes , que de diminuer le faste , que d'obliger les bras du propriétaire à diriger eux-mêmes les bras de l'agriculture. Ah ! puisque la traite est prohibée par notre gouvernement , qu'il fasse donc cesser les tristes conséquences de ce commerce infâme. Alors seulement il pourra espérer de faire faire aux colons un premier pas dans la voie de l'amélioration.

Le second pas se fera en distribuant avec ordre et discernement les diverses sortes de charrues , selon la nature des localités et la consistance du sol. Celle à deux roues , par exemple , devrait être donnée aux propriétaires de terrains forts et argileux ; celles à une seule roue aux terres molles et légères. Mais il serait peut-être convenable de les faire accompagner par des hommes habitués à les conduire , à les réparer ; laissées en des mains inexpérimentées , elles seraient bientôt inutiles et réduites à l'état le plus mauvais. En exigeant une nouvelle méthode de culture , il faut en assurer l'adoption en imposant avec l'instrument celui qui sait le manier convenablement.

Rien de plus déraisonnable que le système d'exploitation adopté à Cayenne ; il est pénible , pour un cultivateur français , de voir à peine remuer le sol , et surtout de voir cette opération faite brusquement par des esclaves qu'on presse , à qui l'on ordonne déjà d'autres travaux , qui seront à leur tour également sacrifiés à d'autres spéculations. Il faut que le sol soit aussi complaisant , qu'on me passe le mot , et que le climat soit aussi favorable à la

végétation , pour que les plantes cultivées parcourent toutes les périodes de leur développement , et fournissent aussi abondamment aux besoins des hommes et des animaux domestiques. Mais de combien sa fertilité n'augmenterait-elle pas , si l'on voulait se donner la peine de cultiver avec plus de soin une terre qui ne demande qu'à produire ? les rapports doubleraient , quintupleraient dans le même temps qu'on diminuerait sensiblement le besoin des bras qu'on pourrait tourner vers d'autres branches de l'industrie également réduites à l'état le plus abject.

Que de terres demeurent stériles et accusent les colons ! L'absence des bons instrumens , la négligence que l'on apporte dans les pratiques agricoles , le manque de connaissances positives dans les propriétaires et de bonne volonté dans les Nègres , tout contribue à diminuer les ressources d'une colonie qui pourrait être utile à la métropole sous tant de rapports ! Non-seulement on ne cultive pas bien , mais on ne fait rien pour arriver un jour à une amélioration quelconque ; on laisse des marais empiéter sur la terre à peine défrichée , et la paresse s'endort sur l'oreiller d'un fol espoir , celui d'une fertilité que rien ne peut détruire : comme si , pour produire , la terre ne demandait pas à être fouillée sans cesse , et sans cesse renouvelée par des amendemens bien entendus.

J'ai dit ce que je crois nécessaire , indispensable , j'ai rempli ma tâche. A la France appartient le droit d'accomplir les vœux d'un cœur qui lui est tout dévoué.

DE LA CULTURE DE LA VIGNE

Chez les anciens Grecs , et de leur méthode de fabriquer les vins ; par M. L. REYNIER , correspondant à Lausanne (*).

MALGRÉ le grand nombre de cultures différentes , usitées pour la vigne , on peut les réunir toutes sous deux classes principales : celle des vignes basses et celle des vignes exhausées. Dans les premières , la souche forme une tige simple et peu élevée , et c'est sur les pousses qui s'y développent que s'opère la taille. Dans les secondes , la tige est beaucoup plus longue , et se divise en ramifications soutenues par des arbres ou par des palissades ; et c'est à leurs extrémités seulement que s'opère la taille sur les pousses qui s'y forment. Il est à remarquer que les auteurs grecs n'ont fait aucune mention des vignes exhausées , elles ont toujours été étrangères à leurs méthodes de culture ; tandis , au contraire , que les agronomes romains gardent le même silence sur les vignes basses et ne donnent des préceptes que sur la culture des vignes exhausées ; d'où il faut conclure que le premier système a particulièrement appartenu aux Grecs , et le second aux Romains. On peut donc en quelque sorte connaître lequel de ces deux peuples a introduit la vigne dans un

(*) Ce mémoire a été lu aux séances des 4 octobre et 22 novembre 1821.

pays donné, en examinant la méthode de culture qui y est pratiquée. Ainsi, tandis qu'à commencer depuis le revers des Alpes, l'Italie est couverte de vignes exhausées : les environs de Tarente, et les Calabres, où existèrent des colonies grecques, n'ont que des vignes basses. La colonie grecque de Marseille les a introduites dans son territoire, d'où cette méthode s'est propagée dans le reste de la France, à l'exception de quelques provinces où il paraît que les Romains ont porté leur système de culture, comme par exemple chez les Allobroges qui embrassaient le Dauphiné et la Savoie jusqu'à Genève, où l'on voit encore des vignes exhausées, connues sous le nom de *hautains*. On peut soupçonner la même chose de la Saintonge, où on élève des vignes sur des palissades. La culture du canton de Vaud est celle des Grecs. Nos ancêtres l'auront reçue de Marseille, soit directement, soit au moyen de son extension progressive dans les pays intermédiaires. D'après ce qui précède, on doit sentir que tous les détails sur la culture de la vigne, qu'on puise dans les écrits des Grecs, ne sont applicables qu'aux vignes basses; tandis que ceux qu'on trouve dans les livres des agronomes romains ne concernent que les vignes exhausées; c'est faute d'avoir fait attention à cette circonstance, que plusieurs écrivains modernes ont donné de fausses applications à plusieurs préceptes de culture, qu'ils avaient lus chez les anciens. Comme il ne s'agira dans ce mémoire que des connaissances des Grecs sur la culture de la vigne, c'est aux vignes basses seulement que l'application doit en être faite.

Nécessairement le climat influe sur l'espèce de terrain et d'exposition qui convient à la vigne. En Grèce, on

préférait pour elle un sol léger , mais assez humide pour que l'herbe pût y croître , en un mot , un terrain de prairie (1) : de nos jours encore , c'est dans ces positions là qu'elle réussit le mieux , d'après l'observation d'un voyageur éclairé (2). Comme les terrains de cette nature qu'on pouvait y consacrer , ne suffisaient pas , on cultivait aussi des vignes sur les pentes des collines , mais seulement à la proximité de la mer , où ses évaporations pouvaient suppléer à l'insuffisance de l'humidité du sol (3). Ailleurs des positions de ce genre auraient été exposées à une action trop forte de la chaleur et à des sécheresses qui auraient nui au produit. C'est par le même motif que dans les cantons très-chauds , on préférait l'exposition du nord-ouest , où la vigne pouvait recevoir l'influence des vents humides et se trouvait un peu garantie de celle des vents brûlans du midi (4). C'est encore par le même motif que MAGON , agronome carthaginois , consultait l'exposition du nord , comme la plus convenable pour la vigne (5). C'est en effet à cette exposition que je l'ai vu cultiver à Alexandrie , dont le climat ressemble à celui de Carthage.

Les Grecs cultivaient un grand nombre de variétés différentes (6), mais on peut les réunir sous deux classes principales , dont chacune avait son emploi distinct. Les variétés à fruit tendre et juteux étaient destinées pour la

(1) THEOPH. *De causis plant.* lib. 2. ch. 5. l. 3. c. 7 et 16.

(2) OLIVIER, *Voyage en Perse.* t. II. c. 4.

(3) DÉMOCR. *apud Geopon.* l. 5. c. 5.

(4) DÉMOCR. *Id.* l. 5. c. 4.

(5) COLUM. *Econ.* lib. 3. cap. 12.

(6) THÉOPH. *De causis plant.* l. 4. c. 12.

fabrication du vin , et celles à fruit charnu servaient pour la préparation des raisins secs et pour la consommation en nature. On fait encore cette même distinction d'emploi dans le midi de l'Europe ; et j'y ai observé de ces variétés à fruit charnu dont la substance était tellement ferme qu'on pouvait les peler comme des prunes , sans que le jus s'en échappât. Ainsi , lorsqu'on veut planter une vigne nouvelle dans cette contrée , il faut décider à l'avance auquel de ces deux emplois , de la dessiccation des fruits , ou de la fabrication du vin , on la destine , afin de choisir l'espèce de plant en conséquence.

D'après l'observation des Grecs , certaines variétés s'accommodaient sans peine de différens sols et expositions variées , tandis que d'autres étaient tellement attachées aux localités , qu'elles cessaient de produire , ou se dénaturaient dès qu'elles étaient déplacées (7). Leur opinion paraît avoir varié sur la question du mélange de plusieurs variétés dans la même vigne : les uns l'ont blâmée , parce qu'elles n'ont pas une même époque de maturité (8) ; d'autres l'ont conseillée , parce que toutes ne sont pas également sujettes aux mêmes intempéries des saisons ; dès-lors il n'y a jamais de perte totale dans les vignes de plant mêlé (9). Mais je n'en vois aucun qui ait examiné la question sous le point de vue de ses avantages et inconvéniens pour la qualité du vin. Une règle générale qu'ils paraissent avoir adoptée , était de réserver les variétés dont le bois avait peu de moëlle pour les

(7) THÉOPH. *De causis plant.* l. 4. c. 12. *Hist. plant.* l. 2. c. 7.

(8) FLOR. *apud Geopon.* l. 5. c. 12. XÉNOPH. *Econ.* l. 3 c. 11.

(9) SOTION. *apud Geopon.* l. 5. c. 16.

terrains secs et en pente, et de choisir de préférence celles qui avaient beaucoup de moëlle pour les terrains humides (10). Ils connaissaient la greffe de la vigne, comme un moyen de substituer un plant plus avantageux à un autre auquel on avait reconnu des inconvéniens (11); mais j'ignore à quel point la pratique en était répandue.

La méthode de plantation usitée pour la vigne variait suivant la nature du sol. Lorsque le terrain était humide ou sujet à retenir l'eau, on y creusait des fosses à l'avance. Au contraire, dans les terrains secs et légers, on se bornait à faire des trous avec un pieu ferré; on y introduisait le jeune plant, et on affermissait ensuite la terre autour de lui (12); c'est la méthode usitée de nos jours dans plusieurs îles de l'Archipel (13). On préférait les boutures pour ces derniers terrains, mais on employait plus volontiers du plant enraciné dans les sols humides (14); la méthode de provigner était connue, mais il paraît qu'elle était peu usitée: THÉOPHRASTE la désapprouve formellement (15); un seul écrivain la conseille, mais seulement sous le point de vue de la promptitude de la mise à fruit (16).

Les Grecs n'admettaient l'usage des engrais pour les vignes que dans les terrains qui avaient un excès d'hu-

(10) THÉOPH. *De causis plant.* l. 2. c. 6. l. 3. ch. 7.

(11) ARIST. *de plant.* l. 1. c. 6.

(12) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 18. *Hist. plant.* l. 2. ch. 7.

(13) OLIV. *Voyage en Perse.* t. II. ch. 13.

(14) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 17.

(15) THÉOPH. *Hist. plant.* l. 2. c. 7.

(16) DIDYM. *apud Geopon.* l. 4. c. 3.

midité, et encore ils les regardaient comme nuisibles avant la quatrième année après la plantation (17). A la fin de la première, ils avaient soin de déchausser le jeune plant pour retrancher toutes ses racines superficielles; outre qu'elles auraient nui au développement des racines principales et les auraient empêché de pivoter, elles auraient pu occasioner des maladies à la suite des blessures, auxquelles elles auraient été exposées (18). Ce premier labour était le plus profond; il tendait, observe THÉOPHRASTE, à rendre le sol perméable aux influences des élémens, qui sont les principes essentiels à la végétation, l'air, la chaleur et l'humidité (19). Lorsque le terrain était sec et dans des expositions assez chaudes pour n'avoir rien à redouter des gelées, on faisait ce travail dès l'automne, et on pratiquait une fosse autour de chaque pied de vigne pour y attirer les eaux pluviales; on comblait ensuite ces fosses au printemps, et l'humidité enterrée de cette manière à une plus grande profondeur, se conservait davantage (20). Un second labour avait lieu vers l'époque de l'ébourgeonnement, plus ou moins vite, suivant les localités (21). Un troisième lui succédait vers l'époque où le raisin approchait de sa maturité (22); comme il avait lieu dans une saison où la terre était fort sèche, elle était pulvérisée, et devenant

(17) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 15.

(18) THÉOPH. *Hist. plant.* l. 4. c. 16. SOTION. *apud Geop.* l. 5. c. 19.

(19) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 18.

(20) THÉOPH. *ibid.* l. 3. c. 18.

(21) THÉOPH. *ibid.* l. 3. c. 21.

(22) THÉOPH. *Hist. plant.* l. 2. c. 8.

le jouet des vents, elle couvrait les feuilles et les fruits; de là le nom de *ὑποκονισίς*, aspersion de poussière, qu'on donnait à ce labour, et on le considérait comme contribuant beaucoup à la maturation des raisins (23).

Les Grecs pensaient que la taille devait être modifiée suivant l'âge de la vigne, la nature du plant, celle du sol et l'exposition. Un jeune plant en terrain neuf pouvait y être soumis dès la troisième année, mais il fallait la retarder lorsque le terrain avait été planté auparavant en vigne (24). De nos jours, il y a des cantons, tels que l'île de Santorin, où on la retarde jusqu'à la dixième année (25). La taille, d'après leurs observations, devait être plus longue dans un terrain humide que dans un terrain sec, dans un sol riche que dans un sol maigre (26): Une taille longue dans un terrain stérile aurait bientôt épuisé la plante, et au contraire une taille courte dans un terrain fertile aurait disposé le plant à se développer en bois aux dépens du fruit (27): D'après ce principe, ils appliquaient la taille courte aux jeunes vignes qu'ils voulaient développer en bois et fortifier avant de la mettre à fruit (28). La longueur de la taille devait être aussi modifiée d'après leurs observations, pour les différentes variétés de vigne; elle devait être fort courte, mais appliquée à plusieurs branches pour celles dont le bois avait

(23) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 22. *Hist. plant.* l. 2. c. 8:

(24) THÉOPH. *Hist. plant.* l. 4. c. 14 et 16.

(25) OLIV. *Voyage en Perse.* t. II. c. 10.

(26) THÉOPH. *Hist. plant.* l. 4. c. 14.

(27) THÉOPH. *De causis plant.* l. 1. c. 5. *Hist. plant.* l. 4. c. 16.

(28) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 20.

beaucoup de moëlle ; elle devait au contraire être longue, mais appliquée à un petit nombre de branches pour celles dont le bois avait peu de moëlle (29). Ainsi, c'est une remarque essentielle à faire, la taille n'était pas soumise à la routine, chez les Grecs, comme on ne le voit que trop chez nos vigneron ; non-seulement ils la modifiaient d'une vigne à l'autre, mais ils la pratiquaient sur des principes différens, suivant la nature du plant, et même en raison du site et des localités.

L'époque de la taille dépendait du climat. HÉSIOË qui a écrit son poëme sous le climat froid et humide de la Béotie, conseillait d'attendre pour la commencer, le retour des hirondelles (30), et un écrivain bien plus moderne nous apprend que de son temps encore un réglemeut de police rurale y défendait de s'en occuper avant l'équinoxe du printemps (31). Ce pays-là était exposé aux gelées tardives, et le retard de la taille en apportait au premier mouvement de la sève (32). Mais, dans les sites plus chauds, c'est-à-dire, dans la presque totalité de la Grèce, on n'employait cette taille tardive que dans les terrains qui avaient un excès d'humidité, et on le faisait pour faire perdre à la vigne une partie de sa sève par les pleurs qu'elle répandait (33). A ces exceptions près, les Grecs commençaient à s'occuper de la taille dès l'automne, après la chute des feuilles (34),

(29) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 19.

(30) HÉSIOË. *Op. et dies.* l. 2. v. 188.

(31) PLUT. *Quæst. roman.* §. 40.

(32) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 18.

(33) THÉOPH. *ibid. ibid.* c. 20.

(34) THÉOPH. *ibid. ibid. ibid.*

et c'est ce que j'ai vu constamment pratiquer dans le midi de l'Italie.

L'ébourgeonnement était généralement pratiqué chez les Grecs, afin de concentrer toutes les forces de la végétation sur quelques branches chargées de fruits. Mais son époque et la manière de l'opérer devait, suivant eux, dépendre des localités et de la nature plus ou moins riche du sol (35). On avait soin aussi, dans les terrains humides et substantiels, de décharger la vigne d'une partie de ses feuilles, aux approches de l'automne, pour faciliter la maturité des raisins; mais cette opération aurait été inutile et même nuisible dans les terrains secs et aux expositions chaudes (36). J'ai observé dans quelques cantons des Calabres, notamment près de Reggio et de Scylla, que loin d'ôter des feuilles à cette époque, on couvrait les vignes d'un chapeau de fougère, pour éviter qu'une chaleur trop forte ne desséchât les raisins et ne les empêchât de mûrir.

L'usage des échelas n'était pas général: on se bornait souvent à lier ensemble les branches vers leur sommet, sans leur donner aucun autre appui que celui qu'elles se prêtaient mutuellement. On employait indifféremment comme liens, l'osier, les genêts, d'autres arbrisseaux à branches flexibles, ou l'espèce de roseau nommée *Arundo ampelodesmos*, qui est employée de nos jours dans plusieurs endroits de l'Italie (37).

(35) THÉOPH. *De causis plant.* l. 3. c. 21. SOTIEN. *apud Geop.* l. 5. c. 28.

(36) THÉOPH. *De causis plant.* l. 5. c. 12. SOTIEN. *apud Geop.* l. 5. c. 28.

(37) THÉOPH. *Hist. plant.* l. 3. c. 13. l. 6. c. 3. DIOSC. *Hist. plant.* l. 4. c. 158. PLIN. *Hist. nat.* l. 17. c. 35.

Je me suis borné à faire connaître jusqu'ici les faits les plus saillans du mode de cultiver la vigne, adopté par les anciens Grecs. Il me reste maintenant à réunir les préceptes qu'ils ont donnés sur l'emploi de ses produits.

Dans les temps les plus anciens, où des mœurs simples existaient encore, la récolte était faite par des personnes de condition libre. HOMÈRE peint une vendange, où des jeunes gens des deux sexes cueillaient les raisins, tandis qu'un joueur de flûte égayait leur travail (38). Mais, à des époques moins anciennes, ces mœurs simples ont cessé, du moins à Athènes, et dans une partie de la Grèce. Alors de nombreux esclaves ont travaillé pour des maîtres plongés dans l'oisiveté des villes, et ce furent eux à qui cette récolte fut livrée. DÉMOSTHÈNE, dans un de ses plaidoyers, cite, comme une preuve d'indigence excessive, des femmes libres qui ont dû s'occuper de ce travail (39). Mais ces changemens dans les mœurs des Grecs, dont j'essayerai de tracer les causes, le développement et les conséquences dans mon livre sur leur *Economie publique et rurale*, ne peuvent pas entrer dans le plan de mon travail actuel. Suivons les procédés de cette récolte, seul objet qui doit m'occuper.

Les raisins, à mesure qu'ils étaient cueillis, étaient transportés au moyen de paniers d'osier, ayant soin par conséquent de ne pas les fouler (40). On les déposait sur une aile, où ils restaient dix jours exposés au soleil; puis on les conservait cinq autres jours dans un

(38) HOM. *Iliad.* l. 18. v. 567.

(39) DEMOSTH. *in Eubul.*

(40) HOM. *Iliad.* l. 18. v. 567. HESIOD. *Op. et dies*, 2. v. 297.

lieu aéré, mais à l'ombre, avant de les mettre sous le pressoir (41). On serait disposé à regarder des procédés aussi longs comme une invention d'HÉSIODE, où j'ai puisé ces détails, si cette pratique ne s'était pas conservée dans plusieurs îles de l'Archipel, où à la vérité la durée de cette exposition s'étend rarement au-delà de huit jours (42). PLINÉ a aussi parlé de ce procédé, comme existant dans la Grèce; mais, suivant lui, il n'était employé que pour certaines qualités de vins (43). Cet auteur aurait été plus exact s'il eût ajouté que ce procédé était aussi restreint à certaines localités. En effet, de nos jours, ce n'est pas dans toute la Grèce qu'il est pratiqué; mais seulement dans quelques îles, et dans les cantons où le climat ne s'y oppose pas. Il aura dû se restreindre à mesure qu'une culture plus étendue de la vigne a opposé plus de difficultés à son exécution. Mais on ne peut pas se dissimuler les avantages qu'il avait pour compléter la maturité des raisins, et surtout pour achever le développement de la partie sucrée, dont dépend la qualité des vins.

Le moût que produisaient des raisins traités de cette manière était tellement concentré, qu'on devait y ajouter une certaine quantité d'eau pour faciliter la fermentation; qui, sans cela, ne se serait établie que très-imparfaitement, et avec difficulté; et cette pratique existe encore dans les cantons où le procédé de récolte,

(41) HESIOD. *Opér. et dies.* l. 2. v. 229 et seq.

(42) OLIV. *Voy.* t. II. chap. 10 et 13. *Feuille du cultiv.* t. I, p. 234.

(43) PLIN. *Hist. nat.* l. 15. ch. 10.

dont je viens de parler, existe encore (44). Les anciens préféraient l'eau de mer à l'eau pure pour ce mélange (45), et l'usage en a été conservé de nos jours (46). Lorsque les Romains ont voulu imiter, dans leur pays, les vins de la Grèce, ils ont indiqué ce mélange comme un des procédés à suivre. On en voit les proportions dans les livres de leurs économistes (47).

Dès les temps d'HOMÈRE et d'HÉSIODE les Grecs ont connu l'usage des pressoirs (48); mais nous n'avons aucune donnée bien positive sur leur forme et leur construction. Nous savons seulement, par un aveu de PLINE, que c'est chez les Grecs que les Romains ont appris à en construire de perfectionnés. Il place à un siècle avant lui l'introduction en Italie de ceux où l'emploi de la vis était combiné avec l'action du levier, et à trente ans seulement ceux dont la vis agissait directement sur le centre du pressoir (49). Mais ce passage de PLINE, qui prouve que c'est chez les Grecs où ces pressoirs ont été premièrement en usage, ne nous apprend rien sur l'époque plus ou moins ancienne où en remonte l'invention chez eux, si même ils ne les ont pas imités d'autres peuples,

En même temps qu'on plaçait les raisins sous le pressoir, on avait soin d'en retirer les feuilles et les verjus

(44) OLIV. *Voy.* t. II. ch. 4 et 13.

(45) ATH. *Deipn.* l. 1. PLUT. *de caus. natur.* §. 10. PLIN. *Hist. natur.* l. 14. c. 8. CELS. *de medic.* l. 2. c. 29. l. 3. c. 16.

(46) *Ann. des Voy.* t. II. p. 158.

(47) CAT. *Econ. c.* 112. COLUM. *Econ.* l. 12. c. 21 et 25.

(48) HOM. *Odiss.* l. 7. v. 125. HESIOD. *Op. et dies.* v. 301.

(49) PLIN. *Hist. natur.* l. 18. ch. 31.

qui auraient pu y rester mêlés. Des hommes ensuite les foulèrent avec leurs pieds, et le produit de cette première opération formait le vin le plus estimé. C'est ensuite seulement qu'on commençait à faire agir le pressoir, pour exprimer le reste du suc (50).

On trouve, dans les écrits des Grecs, quelques conseils sur les moyens de remédier à l'insuffisante maturité des vins récoltés soit dans de mauvaises expositions, soit dans de mauvaises années. Ainsi, lorsque le moût paraissait trop acerbe, ils conseillaient d'y ajouter une décoction de raisins secs, qui lui communiquait le principe sucré dont il manquait (51). D'autres ont conseillé de corriger un moût trop acide en y mêlant du plâtre calciné (52), et il existe encore des traces de cette pratique en Sicile (53). Mais le besoin d'avoir recours à ces moyens correctifs devait rarement se présenter sous le climat de la Grèce, surtout avec le mode de culture qu'on y avait adopté. Ce besoin devait être bien plus fréquent dans le système des vignes exhausées, usité par les Romains; et, en effet, dans la plus grande partie de l'Italie, où il existe encore, c'est en concentrant une partie du moût par la cuisson qu'on parvient à fabriquer des vins fort médiocres. L'Italie n'en a de bons que là où la culture des vignes basses, introduite par quelque colonie grecque, y a été conservée depuis. Et tel est le pouvoir de la routine, que cet exemple ne suffit pas pour faire renoncer aux vignes exhausées dans leur voisinage,

(50) *Geopon.* l. 6. c. 11.

(51) *Geopon.* l. 7. c. 19.

(52) *PLUT. de Caus. natur.* §. 10.

(53) *ONORATI delle cose rust.* t. V. p. 171.

et delà de proche en proche. A la vérité la facilité de faire d'autres cultures sous ces vignes suspendues aux arbres, et la possibilité de les placer dans des plaines même humides, contribue aussi à les faire conserver, à cause de l'abondance du produit qui compense l'infériorité de ces vins.

Ainsi que je l'ai déjà fait observer dans un autre ouvrage (54), la tonnellerie est une invention des peuples du Nord, qui n'a pénétré que fort tard dans le midi de l'Europe, et n'est pas encore adoptée dans le Levant. Les anciens Grecs conservaient leurs vins dans des jarres de diverses grandeurs (55), comme le font encore de nos jours leurs descendants (56); seulement au lieu de les enduire de poix à l'extérieur, comme jadis, ils y substituent de la cire (57). Comme le déplacement de vases pareils aurait été trop difficile à cause de leur fragilité, on se servait d'outres pour le transport du vin (58), et l'usage s'en est conservé dans différentes localités, malgré le goût désagréable qu'il y contracte (59). Plusieurs de ces jarres, où on conserve le vin, sont de forte dimension; les plus grandes que j'ai vues pouvaient contenir de quatre à cinq feuilletes ordinaires de

(54) *De l'Econ. publ. et rur. des Celtes*, etc. p. 533.

(55) HOM. *Odyss.* l. 9. v. 204. HÉROD. *Hist.* l. 3, c. 6. *Geopon.* l. 6. c. 3.

(56) OLIV. *Voy.* t. II. ch. 13.

(57) *Feuille du cultiv.* t. I. p. 203.

(58) HOM. *Odyss.* l. 5. v. 265. l. 6. v. 78. l. 9. v. 196. *Iliad.* l. 3. v. 247.

(59) *Ann. des Voy.* t. II. p. 160. *Feuille du cultiv.* t. I. p. 205.

Bourgogne , et certainement elles n'ont pu fournir qu'une habitation fort incommode au cynique DIOGÈNE.

Avant de déposer les jarres pleines de vin nouveau dans les celliers destinés à sa conservation , on les faisait séjourner quelque temps dans des espèces d'étuves bien closes , où la fumée d'un feu entretenu dessous pénétrait par des soupiraux pratiqués au plancher. Nous devons à GALIEN la description de ces singulières constructions (60). Cet usage a aussi été adopté par les Romains (61) ; et , tandis que HORACE a fait l'éloge des vins qui avaient reçu cette préparation (62) , MARTIAL les a présentés comme formant un contraste avec le Falerne (63). J'ignore si ce fut les Grecs de Marseille , ou les Romains , qui ont porté cet usage dans la Gaule , où il s'est conservé long-temps , je ne puis que renvoyer à ce que j'en ai déjà dit ailleurs (64). Après un temps plus ou moins long on sortait les jarres de ces étuves , et on les déposait dans le cellier ; on les préservait du contact de l'air en les plaçant dans des excavations , où l'on avait la facilité de les entourer et couvrir de terre (65). De nos jours encore on a cette précaution dans les îles de la Grèce. Dans celle de Chypre , on enterre ordinairement une jarre à la naissance d'un enfant , et on en réserve le vin pour le jour de son mariage (66).

(60) GALIEN. *de Antiq.* l. 1. c. 3.

(61) COLUM. *Econ.* l. 1. c. 6.

(62) HORAT. *Od.* l. 5. od. 7.

(63) MART. *Epigr.* l. 5. epigr. 77.

(64) *De l'Econ. publ. et rur. des Celtes*, etc. p. 482.

(65) PLUT. *Sympos.* l. 7. §. 3. SUIDAS voce *Lakkos*.

(66) *Ann. des Voy.* deuxième collect. t. II. p. 579.

Ces vins, déjà liquoreux par l'action du climat, devaient encore être épaissis par ces préparations qu'ils recevaient ; aussi leur mélange avec de l'eau était nécessaire pour les rendre potables. HOMÈRE et HÉSIOÏDE ont fait une mention fréquente de cette préparation préliminaire (67) ; et, soit dès ces temps-là, soit comme perfectionnement introduit depuis, nous voyons que les anciens se sont servis pour cela d'une chausse, où l'on faisait passer plusieurs fois le mélange afin de le rendre plus complet (68). Il paraîtrait que cet usage existe encore dans quelques cantons de la Grèce. FORTIS en a parlé, mais d'une manière trop succincte, au sujet d'un vin concentré, usité dans l'intérieur de la Dalmatie, qui ne devient potable qu'après son mélange avec de l'eau (69). Quelques détails de plus nous auraient permis de voir si c'était un reste des anciennes pratiques dont je viens de parler.

Il est inutile que je donne ici la liste des vins de la Grèce, que leur qualité réelle, ou l'empire de la mode ont rendus plus ou moins célèbres à différentes époques : ceux qui désireront la connaître pourront consulter les écrits d'ATHÉNÉE et d'ÆLIEN où elle se trouve (70). Les Grecs ont aussi fait usage de préparations de vins aromatisés de différentes manières, qui leur tenaient lieu

(67) HOM. *Odyss.* l. 1. v. 110. l. 7. v. 182. HESIOD. *Op. et dies.* l. 2. v. 214.

(68) ATH. *Deipn.* l. 10. THEOPH. *de Caus. plant.* l. 6. c. 24. PLUT. *Sympos.* l. 6. §. 7. CLEM. ALEX. *Pedag.* l. 2. c. 2.

(69) FORTIS. *Voy. en Dalmat.* t. II. p. 212.

(70) ATH. *Deipn.* l. 1. ÆLIAN. *Var. hist.* l. 12. c. 31.

des liqueurs que l'art de la distillation a produites dans nos temps modernes ; ils ont même préparé des vins médicinaux , et , après les avoir rendus tels par le mélange des substances qui y étaient propres , quelques-uns ont imaginé de les rendre tels en communiquant ces qualités à la vigne , par des arrosemens ou des procédés de culture (71). Les écrits des temps de l'Empire et de sa décadence sont farcis de ces recettes plus ou moins ridicules , qui décèlent l'ignorance dont le règne commençait déjà ; mais si elles abondent dans les livres des Romains et des Grecs , alors soumis à leur domination destructive, nous devons remarquer qu'il n'en est pas de même de ceux des anciens Grecs.

Un autre emploi des raisins était leur dessiccation , et nous en voyons des traces fort anciennes chez les Grecs. Ils préféraient pour cette préparation les variétés charnues aux variétés juteuses (72). Le procédé le plus recommandé par leurs économistes était de commencer par tordre les grappes avant leur récolte , et de les laisser dans cet état sur la vigne , jusqu'à ce que les raisins fussent flétris ; on les cueillait alors , et on en achevait la dessiccation à l'ombre (73). Mais il est douteux que tous ces soins fussent pris généralement , et l'auteur lui-même , où j'ai puisé ces détails , ajoute qu'on employait aussi d'autres procédés plus accélérés. L'usage actuel est de cueillir les raisins à leur complète maturité , et le plus possible par un temps sec , de les exposer ensuite

(71) ATH. *Deipn.* l. 1. *Geopon.* l. 7. c. 13 et 20. l. 8. c. 18. PLUT. *Quæst. gr.* §. 9.

(72). GAL. *de Aliment. facult.* l. 2.

(73) *Geopon.* l. 5. c. 52.

au soleil sur des claies ou des planches, que l'on rentre sous des hangars, lorsque le temps devient pluvieux. Préparés de cette manière, on les conservait anciennement, comme de nos jours, dans des paniers, où ils étaient fortement comprimés, ce qui en assurait la durée et facilitait le transport. C'est dans cet état qu'ils étaient livrés au commerce, et il paraît que, dès les temps anciens, les Grecs en ont beaucoup préparés pour l'exportation. De nos jours encore, c'est une branche de commerce de ces contrées, et si elles ont des concurrents en Italie, c'est dans les cantons où il a existé des colonies grecques, c'est-à-dire dans les Calabres, jadis nommés *la Grande-Grèce*, et dans le Cilento où existait jadis la ville grecque de Velia.
