

teur et le vendeur ne traitent entre eux que de la quantité ; c'est le douanier de Salonique qui règle le prix. Ce douanier va tous les ans au commencement de brumaire à la foire de *Doglia*, qui est un bourg situé dans le voisinage de Pétrich. Là, se rendent auprès de lui des députés de tous les cantons à plantations ; et le douanier, après avoir écouté leurs raisons et quelquefois même sans les écouter, fixe arbitrairement les prix, qu'il inscrit de sa main sur un pilier de bois planté dans le champ de la foire, à peu près comme autrefois Adrien, dans son voyage d'Athènes, inscrivit les prix des huiles sur une colonne du temple d'Auguste.

Les facteurs expédient ensuite les tabacs à Salonique dans des emballages de crin ou d'un drap grossier connu sous le nom d'*Abats*. On a soin de *séréner* les ballots dans les magasins ; et quand la

96 TABLEAU DU COMMERCE  
fermentation est finie, on les embarque pour leur destination. Les tabacs *sérénés* ne sont point exposés à se moisir.

En résultat, la Turquie européenne consomme 40,000 balles de tabacs macédoniens ; l'Égypte 30,000 ; 10,000 la Barbarie. Il s'en expédie 20,000 balles en Italie. Il en passait naguère 10 à 12,000 dans la partie orientale de l'Allemagne. Mais depuis que la Hongrie a acquis des plantations, les envois en Allemagne ont cessé, et ceux en Italie ont diminué par la concurrence des tabacs hongrois.

C'est ici le cas d'examiner jusqu'à quel point ces tabacs pourront faire tomber ceux de Macédoine, et si l'on peut raisonnablement espérer qu'ils les supplanteront dans le commerce de l'Europe, comme le cabinet de Vienne paraît s'en flatter.

Les tabacs de Hongrie supplanteront-ils dans le commerce européen les tabacs de Macédoine ?

Les états héréditaires s'approvisionnaient autrefois de tabacs en Macédoine. La Hongrie voyait ainsi s'écouler par une infinité de canaux dans les états othomans le peu de numéraire qui circulait dans son sein. Joseph II crut parer à cet inconvénient, en introduisant en Hongrie la culture du tabac. Il envisagea dans l'introduction de cette culture deux autres avantages : l'avantage de diminuer les bénéfices des Turks dans le résultat des balances respectives, et celui d'activer le commerce de la Hongrie, en lui présentant des matières propres à l'exportation.

La réputation bien établie des tabacs de Salonique fit généralement désirer en Hongrie d'avoir des semences et des



cultivateurs macédoniens. La cour impériale écrivit à ce sujet en 1780 au chevalier de Gamera son consul en Macédoine, et ce consul réussit, à force d'argent et de promesses, à faire passer en Hongrie plusieurs familles grecques, adonnées à la culture du tabac. Ces familles auxquelles on assigna des terres dans le Bannat de Temeswar, formèrent une petite colonie qui s'est accrue avec le temps. Les plantations ont prospéré, et elles se sont considérablement étendues, parce que chaque Magnat, soit pour plaire au prince, soit par principe d'économie rurale, s'est montré jaloux d'introduire dans ses domaines la culture du tabac. M. de Merci est le seigneur hongrois qui l'a suivie avec le plus de succès ; et j'ai su que pendant son ambassade à Paris, il avait essayé de faire goûter les tabacs de Hongrie à notre ferme générale.

On sait combien la Hongrie est un pays fertile, combien la nature y est vigoureuse et s'y reproduit aisément. Joignez à ces avantages du sol ceux d'un climat continuellement fécondé par les brouillards qui se détachent des monts Krapaks, et vous ne serez pas surpris que tant de choses aient concouru à donner aux tabacs hongrois une vigueur comparable aux plus beaux tabacs de Macédoine. Mais la bonté des feuilles n'a pas répondu à leur beauté : et soit la qualité des eaux, soit celle des terres, la nature a refusé à ces tabacs la douce *fragrance* de ceux de Macédoine ; et on a trouvé par-tout que les tabacs de Hongrie étaient trop secs, trop piquans et d'un goût trop âcre.

On crut d'abord en Allemagne qu'on pourrait en améliorer les qualités par le mélange des graines. On fit donc venir de Salonique des graines du iénidgé et

des tabacs les plus fins. Mais ces graines n'éprouvant pas dans les terrains de Hongrie les mêmes variétés que dans ceux de Macédoine, n'ont toutes donné que les mêmes qualités : phénomène qui paraît assez singulier, pour être remarqué. A juger de la plante du tabac par la forme de ses feuilles, par leur couleur et leur goût, on croirait que chaque variété doit provenir d'une graine différente. On se persuade en effet difficilement que la petite feuille du iénidgé soit le produit de la même graine que le petrich. Mais l'expérience journalière nous le prouve : et on ne peut guère expliquer ce phénomène, qu'en disant que la qualité de l'air, celle des eaux et de la terre, donnent par des propriétés variées une végétation différente aux plantes ; et que c'est de cette végétation que dépend la qualité du tabac.

Il paraît que la cour impériale ne pen-

croire à ce phénomène, ou du moins qu'elle ne désespère pas de naturaliser en Hongrie les mêmes qualités de tabac que l'on trouve en Macédoine, puisque toutes les années elle fait demander à son consul un assortiment complet de toutes les semences. Mais les espérances du gouvernement autrichien seront trompées; et les tabacs hongrois resteront ce qu'ils sont, des tabacs très-communs, inférieurs à ceux de Virginie.

L'Empereur n'a pas même pu réussir à accréditer ces tabacs dans ses états héréditaires. L'Autriche et la Lombardie ont continué de s'approvisionner en Macédoine pour les tabacs fins; et ceux de Hongrie n'ont remplacé dans les fermes de Milan et de Trieste, que les tabacs les plus communs.

Cependant que de tentatives n'a pas fait la cour de Vienne pour donner à ses états cette double branche d'indus-

trie agricole et manufacturière? On a créé un port à *Fiume*, et on l'a déclaré port de la Hongrie, malgré la distance des lieux, et quoique Fiume eût toujours été enclavé dans le département de Trieste. Les privilèges les plus étendus ont été accordés au nouveau port hongrois. On a formé la compagnie de Fiume, dont la destination principale est d'échanger les denrées du pays contre les sucres d'Amérique, mais qui doit s'occuper aussi essentiellement de verser en pays étranger les tabacs de Hongrie. Cette compagnie a établi à cet effet dans les environs de Fiume de grandes fabriques de carottes.

C'est pour favoriser le commerce de Fiume, qu'on a bercé la cour impériale des projets les plus fastueux. Il a été question d'ouvrir de superbes routes à travers les déserts de l'Esclavonie, de creuser des canaux de la haute Save au

trie agricole et manufacturière? On a créé un port à *Fiume*, et on l'a déclaré port de la Hongrie, malgré la distance des lieux, et quoique Fiume eût toujours été enclavé dans le département de Trieste. Les privilèges les plus étendus ont été accordés au nouveau port hongrois. On a formé la compagnie de Fiume, dont la destination principale est d'échanger les denrées du pays contre les sucres d'Amérique, mais qui doit s'occuper aussi essentiellement de verser en pays étranger les tabacs de Hongrie. Cette compagnie a établi à cet effet dans les environs de Fiume de grandes fabriques de carottes.

C'est pour favoriser le commerce de Fiume, qu'on a bercé la cour impériale des projets les plus fastueux. Il a été question d'ouvrir de superbes routes à travers les déserts de l'Esclavonie, de creuser des canaux de la haute Save au

Danube, d'unir la mer Adriatique à l'Autriche et à la Hongrie par un canal qui traverserait les montagnes de Morlakie, et qui joindrait au revers de ces montagnes Porto-Ré à la Koulpa, la Koulpa à la Drave, la Drave au Raab et le Raab au Danube. Ce canal devait avoir des ramifications infinies : il devait couper toute la Croatie et la Hongrie, joindre le port de Trieste avec la Laybach, et la Laybach avec la Save qu'on eût remontée jusqu'à Crainbourg. J'ai vu le devis de ces superbes plans. Je ne veux point contester la possibilité de leur exécution, parce que je sais qu'avec du temps et de la sagesse les hommes viennent à bout de tout. Mais je vois par la nature des lieux, qu'il faudra des dépenses incroyables pour niveler un terrain escarpé et montueux de plus de 200 lieues carrées.

En attendant, la seule chose vraiment

utile qu'on ait faite pour ouvrir des débouchés à la Hongrie, c'est d'avoir construit des chemins praticables dans la Croatie, qui est le seul point de sa circonférence, par où l'on puisse se procurer des communications aisées avec la Méditerranée, le théâtre le plus riche du commerce autrichien. La route du Danube offre de trop longs circuits, et elle débouche dans une mer dont la navigation est trop embarrassée et trop périlleuse.

On a établi dans ces derniers temps des entrepôts sur la route de Temeswar à Carlestad : de vastes magasins ont été construits à Sissek et à Gradisca : on a ouvert des chemins à travers les montagnes : tout cela est beau sans doute. Mais on ne peut s'empêcher de regretter tant de dépenses, quand on songe qu'elles ont été faites pour les *carottes* de Fiume qui ne seront jamais goûtées chez l'étran-

ger, parce qu'elles pèchent par le vice même des feuilles : et quand même le tabac hongrois ne serait pas inférieur à celui de Virginie, jamais il ne pourrait lutter avec ce dernier tabac pour le bon marché, à cause de la difficulté des transports. On peut donc croire que le tabac de Hongrie n'aura jamais grand cours que parmi les paysans allemands, et qu'il ne remplacera dans le commerce d'Italie que les tabacs les plus communs de Macédoine.

#### Obstacles mis à l'exportation des tabacs macédoniens.

Le commerce français n'a pas pu toucher aux tabacs macédoniens, tant qu'a duré le privilège de la ferme-générale; mais il pourrait aujourd'hui partager avec les négocians des autres nations cette branche du commerce grec, et même l'exploiter avec plus d'avantage. C'est au

gouvernement à l'encourager dans cette entreprise.

Le tabac de Macédoine, et en général celui du Levant, doivent être plus favorisés à l'entrée de notre territoire que les tabacs de Virginie. La raison en est simple ; c'est qu'il n'entrera pas une seule balle de tabac levantin à Marseille, qui ne soit la représentation d'une pièce de nos draps ou d'un autre produit de notre industrie. D'où il suit que si la quotité du droit imposé sur les tabacs turks en diminue parmi nous la consommation, ce sera à l'avantage des tabacs américains que nous payons en écus ; et alors, par la nature de notre commerce en Levant et dans les Etats-Unis, il se trouvera que nous aurons fait une perte relative dans nos transactions commerciales.

Il vient de se faire à Salonique quelques essais, et je les ai moi-même dirigés. Mais ces essais n'ont entraîné personne ;

parce que nous n'avons pu faire nos expéditions pour la France que par les détours ruineux de l'Italie, et que nous avons éprouvé à la douane de Marseille des difficultés, qu'il est de mon devoir de faire connaître au gouvernement.

L'assemblée constituante, en établissant un droit uniforme sur l'importation des tabacs étrangers, assujettit tous ces tabacs à être mis en boucauts, apparemment pour faciliter la perception de ce droit. Or cet assujettissement qui peut paraître indifférent à des avocats dressant des tarifs, mine par ses fondemens le commerce des tabacs macédoniens.

D'abord on ne connaît point ici l'usage de mettre les tabacs en boucauts : on les a toujours mis en balles dans une enveloppe de crin. Or, les gens du pays ne se résoudreont jamais à changer leur méthode, tant qu'ils auront la facilité de vendre aux marchands italiens.

En second lieu, la mise en boucauts est trop dispendieuse. Il n'est pas possible de se procurer des boucauts à Salonique; il faudrait les faire venir de Marseille. Or leur transport triplerait au moins le frêt. Tel est l'encombrement des boucauts, qu'il est démontré qu'en mettant les ballots en bariques, un vaisseau qui aurait chargé 1200 balles n'en chargerait pas 600; et, de plus, il faudrait que le vaisseau chargeur vînt sur son lest.

Enfin l'opération prescrite est dangereuse, parce que les tabacs macédoniens sont si fins et si délicats, qu'ils ont besoin de recevoir continuellement l'impression de l'air. Renfermez-les dans des boucauts, et vous les exposez à fermenter et à se moisir.

Il est donc essentiel pour le commerce français de la Grèce, que le tabac macédonien puisse être importé en ballots à Marseille.

## L E T T R E I V.

Salonique, le 26 brumaire an 5.

**J**E réponds, par ce tableau de notre commerce en grains, à vos questions sur la population de la Macédoine. Cette province est une des moins dépeuplées de la Turquie, à cause de la richesse de son sol. Vous pourrez juger, par la faiblesse de sa population, de l'état actuel de l'empire othoman. Le terme de comparaison que je vous présente n'est rien moins que flatteur ; mais il peut rectifier bien des idées fausses sur la puissance des Turks.

**Grains de Thessalie et de Macédoine.**

**L**A Macédoine forme un bassin superbe. Elle est assise au pied du Pangée, du Scomius, et d'autres monts qui la cou-

ronnent au nord : à l'est, elle est entourée de l'Athos, et à l'ouest de l'Olympe. La mer la baigne au midi et la ronge tellement, qu'elle paraît lui avoir donné la figure d'un demi-cercle creusé en dedans. Cette configuration en fer-à-cheval extrêmement courbe, distribue naturellement ce pays en trois parties singulièrement appropriées à la végétation : la partie du couronnement du demi-cercle, qui est la Macédoine propre : la partie de l'est, appelée jadis Chalcidique, et que je désignerai sous le nom de côte de l'Athos : et enfin la partie de l'ouest, qui est la côte de l'Olympe. Ces trois parties de la Macédoine sont d'une fertilité qui l'emporte sur celle des riches plaines de la Sicile : mais la côte de l'Athos est encore plus fertile que les deux autres. Les terres à peine effleurées par le soc de la charrue, donnent dans les plaines de Panomi et de Cassandre un produit plus riche que nos

meilleures terres de la Beauce ; le froment même y a trop de sève, et il mourrait par une surabondance de vie, si l'on ne prenait la précaution de le *tondre* ou de le faire brouter par des moutons.

Ces trois départemens sont divisés en Agaliks. L'aga perçoit un cens plus ou moins fort sur les terres emblavées, et le Grand-Seigneur une dîme réglée qui est présumée le dixième du produit net. L'officier turk chargé de la perception du droit impérial, est nommé tous les ans par la Porte, et s'appelle *Istiradgi*. Le nom d'*Istira* désigne la nature de son emploi.

L'*Istira* de Salonique embrasse tout le pays compris entre le Verdar et le Strymon : il s'étend même au-delà du Verdar dans tout le canton d'Iénidgé, et jusqu'à Kara-Veria. Ce pays fut cédé, l'an de l'hégire 830, par Mourad II à Gazi-Ghâvrinos, l'un de ses généraux. Ghâvrinos

venait de conquérir dans une seule campagne toute la Macédoine, et d'emporter d'assaut Salonique sa capitale. La Macédoine avait été la patrie d'Alexandre : Mourad attachait à sa conquête des idées de gloire, et il voulut généreusement récompenser le vainqueur. Il lui donna tout le terrain qu'il pourrait parcourir à cheval, d'une aurore à l'autre. Ghâvrinos était alors à Iénidgé : il partit de ce point ; tira vers le sud ; et remontant au nord, il décrivit un cercle et s'arrêta à Colakia ; bourgade située sur la rive gauche du Verdar, à quatre lieues de Salonique. Là, il jeta son *topous* (1), comme pour

---

(1) Le *topous* est une espèce de petite massue que les Turks portent à leur selle, comme une marque de distinction : d'un côté est le sabre, de l'autre le *topous*.

L'extrait que j'insère ici de la vie des Gazi et Ali Ghâvrinos, est tiré de l'histoire turke de ces deux conquérans, dont le manuscrit m'a été com-

fixer les limites de ses nouvelles possessions. Il avait déjà traversé quatre-vingt-seize villages, et la tradition porte qu'il eût poussé plus loin; que Salonique même lui eût appartenu, s'il n'eût été trompé par le chant d'un coq qui annonça l'aurore avant le temps. Cette cession fut affranchie de tout droit, si ce n'est de celui de l'Istira, et elle s'est transmise avec ces exemptions à la famille Ghâvrinos, qui est une des plus illustres de la Grèce. Les individus qui la composent, ne peuvent pas périr par le cordon (1); et en cas de délit grave, ils ont le même privilège que les Moup-

---

muniqué par *Abdouraman-Bey*, chef de l'illustre famille des Ghâvrinos. Cet extrait peut donner une idée de la manière des historiens turks. Peu d'histoires orientales m'ont paru mieux faites que l'histoire des Ghâvrinos.

(1) Ce n'est-là qu'une opinion populaire, mais cette opinion est encore aujourd'hui accréditée parmi les Turks des provinces.

tis, celui d'être pilés dans un mortier.

Ghâvrinos joue dans les traditions macédoniennes le même rôle que Scander-bey (1) dans les traditions albanaises, et que notre *Roland* dans les anciens romans. Le général musulman défit, dit-on, avec ses seuls écuyers, un bataillon composé de trois mille Grecs, gagna dix batailles en personne, et *pourfendit* deux mille hommes de sa main. Il avait la force d'Hercule en partage; il assomma un bœuf à coups de poing, et le portait sur ses épaules. Il eut un fils encore plus fameux que lui dans les contes turks. Ali Bey était son nom. Aussi beau que Fathmé et plus vaillant qu'Omar, Ali conquit avec un seul détachement toute la haute Macédoine, et y gagna tous les

---

(1) Le *bey Alexandre*; c'est ainsi que les Turks appelaient *Georges Castriot*, despote d'Albanie.

cœurs par sa modération et ses bienfaits. Il était encore à la fleur de son âge, lorsque montant un cheval fougueux dans un *Djérid* qui est une espèce de tournoi turk, il heurta imprudemment Mourad II. Le sultan irrité chargea Ghâvrinos du soin de sa vengeance. Le malheureux père aimait son fils : ne pouvant se résoudre à le voir périr sous ses yeux, il le fit conduire au bain ; et là, il lui envoya un poison subtil déguisé dans un breuvage délicieux. Ali prit la coupe empoisonnée, but la liqueur et ne mourut pas. Il vint ensuite se jeter aux genoux de son père, qui le releva, pleura sur lui, et lui fit trancher la tête en sa présence. La tête sanglante du fils fut présentée dans un festin au terrible Mourad qui la reçut comme un présent agréable, mais qui se plaignit de ce que le sacrifice du père avait été trop grand. *L'offense*, reprit Ghâvrinos,

*l'avait été bien davantage, et la mort seule pouvait l'expier.* On voit encore à Iénidgé le tombeau d'Ali dans la mosquée principale. Les Turks vont le visiter comme celui d'un de leurs *sartons*. C'est avec la même vénération, le même enthousiasme, qu'ils parlent encore et du père et du fils. On a même conservé dans le divan tant de considération pour les Ghâvrinos, que l'Istiradgi de Salonique est presque toujours choisi dans cette famille.

L'Istira du Volo commence à l'ouest, où finit celui de Salonique : il comprend toute la côte de l'Olympe, le canton de Zagora qui est l'ancienne Magnésie, le golfe du Volo, celui de Zeitoun, et en général toute cette partie de la Thessalie renfermée dans le Mousselimlik de Larisse. Ce Mousselimlik s'étend dans tout le pays connu des anciens sous les noms de Phthiotide, de Pélasgotide,

et compris entre la Macédoine, la mer, le mont Oeta et une ligne du sud au nord, tirée de l'ancienne Hypate, passant à Pharsale, et aboutissant à Oloosson. C'est le canton le plus fertile de la Thessalie.

L'Istira d'Orphano comprend toute la partie orientale de la côte de l'Athos, et s'étend sur la côte maritime depuis la pointe de ce mont jusqu'à l'île de Thase, à quelques lieues au-delà de la Cavale. Sur le continent, il forme un demi-cercle dont le centre est à Orphano près des ruines d'Amphipolis, et dont le rayon qui s'enfonce dans les terres, peut avoir dix à douze lieues.

Le droit de l'Istira est fixe dans les départemens du Volo et de Salonique; il se règle sur le produit de la récolte, dans le département d'Orphano. Dans les trois départemens, il est supposé être le dixième du produit annuel; mais dans le vrai, il

n'en est que le douzième. Le blé se mesure ici par quilots, dits *Quilots de Stambol*. Le quilot pèse 22 okes, et les quatre quilots peuvent être représentés par le septier de Paris.

L'Istiradgi, en prenant le blé, paie au propriétaire vingt paras par quilot, et il est remboursé par le Grand-Seigneur sur le même pied. Il ne bénéficie donc pas sur le prix, mais sur la mesure : elle est comble pour le blé qu'il reçoit, elle est infidelle pour le blé qu'il envoie dans les magasins de Constantinople. L'Istiradgi perçoit en outre vingt mille quilots pour son compte. Ces vingt mille quilots sont payés à raison de vingt paras le quilot, et sont vendus à raison de deux piastres : ce qui lui forme un nouveau bénéfice de trente mille piastres.

Le département de Salonique verse chaque année, dans les greniers de l'Istira, 120,000 quilots de blé; celui du

Volo n'en fournit que 80,000. Dans ces deux départemens la taxe est répartie sur les contribuables d'après un ancien cadastre, et elle ne varie ni dans les bonnes ni dans les mauvaises années. La taxe du département d'Orphano éprouve au contraire toutes les variations de la récolte, mais on peut l'évaluer, année moyenne, à 60,000 quilots.

Il est facile de calculer, d'après ces notes qui ont été prises sur les registres même de l'Istira, le produit annuel en blé de toute cette partie de la Thessalie et de la Macédoine, soumise à la dîme impériale. 120,000 quilots de Salonique, 80,000 quilots de Volo, 60,000 quilots d'Orphano, donnent 260,000 quilots, qui n'étant que le dixième supposé et le douzième réel ou à-peu-près du produit annuel, présentent un total de 3,120,000 quilots, ou d'environ 800,000 septiers de Paris.

On ne peut déterminer la quotité exportée que par les registres de la douane. Ces registres sont mal tenus, et ne méritent pas toute confiance: mais ce sont les seuls indices que l'on puisse recueillir dans un pays où il n'y a pas de change établi avec les principales places de l'Europe. D'ailleurs, dès qu'il est question d'articles exportés pour les ports ottomans, on n'a pas de raison pour supposer des falsifications volontaires; et dans cette hypothèse les registres des douanes prouvent toujours bien ce qu'ils prouvent, et même d'ordinaire ils prouvent un peu davantage, parce qu'il est naturel de supposer que quelques-uns de ces articles échappent ou sont soustraits aux recherches des employés.

Or les registres des douanes qui ne font point mention des blés qui sortent par la voie de l'Istira, indiquent en résultats, année commune, 50 chargemens

expédiés des trois Echelles du Volo, de Salonique et d'Orphano pour le port de Constantinople, et 40 chargemens destinés pour les autres ports othomans. On doit supposer qu'il se fait 10 chargemens en fraude, soit dans le golfe de Zeitoun, soit dans celui de Cassandre, où l'on ne trouve aucun employé de la douane, et où les interlopes sont quelquefois protégés par les armemens même du Grand-Seigneur. On a donc un total de 80 chargemens.

Il n'est pas aussi aisé de déterminer la quantité de grains expédiée annuellement pour les divers ports de l'Europe. Comme l'extraction pour les ports non-othomans est sévèrement prohibée par les lois turkes, on ne peut avoir sur ce point que des approximations. Les tableaux du commerce européen pallient ordinairement ces chargemens sous le nom de *remises* pour France, ou pour

Italie. Or, d'après les relevés faits dans les chancelleries française et italienne, il paraît que ces remises peuvent s'élever, année moyenne, à 200,000 piastres pour la France, et à 600,000 pour l'Italie : ce qui, d'après le prix marchand des blés, donne environ 40 chargemens, qui, joints aux 80 chargemens pour les ports othomans, forment un total général de 120 chargemens.

Chaque chargement peut être évalué à 10,000 quilots : les 120 chargemens indiquent donc une exportation de 1,200,000 quilots. Le total du produit de la récolte est de 3,120,000 quilots : il se consomme donc dans cette partie de la Thessalie et de la Macédoine soumise à l'Istira, 1,920,000 quilots, ou environ 500,000 septiers de Paris.

On apprécie ordinairement la consommation annuelle à un septier et demi par tête : mais elle ne passe pas un septier

dans un pays où les paysans mangent une partie de l'année du maïs et de l'orge, et où en général ils ne sont pas aussi voraces que nos paysans septentrionaux.

D'ailleurs, dans les pays de servitude il n'y a que les maîtres qui se rassasient : Les Colons sèment, mais ils pâtissent. On noarrit un nègre à coups de fouet, et un paysan grec à coups d'*iatagan*.

On paraît donc approcher de la vérité, autant qu'il est possible dans ces sortes de calculs, en évaluant seulement la consommation annuelle à un septier par tête ; ce qui donne une population de 500,000 âmes. Ce n'est ici qu'un aperçu, mais tout concourt à en prouver la justesse.

En général, il n'est pas possible de donner aux calculs de population en Turquie la même précision qu'en Europe, parce que l'on n'y constate point

dans des registres, comme parmi nous, l'état civil des citoyens. Les sujets non-musulmans peuvent seuls être recensés par les billets de karatch qu'ils sont obligés de payer ; mais comme la plupart des communautés grecques sont abonnées avec le percepteur ou karathgi et qu'elles paient tous les ans la même quantité de billets, on ne peut point établir sur cette base un calcul certain. Le nombre des billets, fixé lors de la conquête, n'a pas même changé dans certains cantons depuis cette époque : le prix seul en a varié depuis deux jusqu'à dix piastres, parce qu'il faut que la même somme rentre toujours dans le trésor impérial, soit que le nombre des hommes sujets à cette capitation augmente, soit qu'il diminue. De-là vient que le karatch se paie douze piastres en Chypre, au lieu qu'on ne le paie que cent paras dans certains cantons de la Thessalie, parce que ces deux pays of-

firent les deux extrêmes de la population othomane.

On délivre 10,000 billets à Salonique tant aux Grecs qu'aux Juifs ; et en somme, le karatch produit dans le pachalik de Macédoine 500,000 piastres au Grand-Seigneur, et 100,000 à ses subdélégués. Il peut produire 100,000 piastres dans le mousselimlik de Larisse, tant pour les droits du fisc que pour ceux des officiers de la Porte. En évaluant cette contribution à son terme moyen, qui paraît être de six piastres par tête, elle donne une population de 80,000 têtes sujettes au karatch. Mais quand on considère que ce tribut n'est payé que par les adultes mâles, on trouve que les têtes sujettes au karatch sont à la population des familles non-musulmanes, comme 1 est à 4. Le karatch indique donc une population de 520,000 âmes. Sur les 500,000 âmes indiquées par la consommation du blé, il

il y aurait donc une population de 180,000 Turks.

Cette évaluation paraît en effet conforme aux rôles du recrutement militaire, qui est la seule base que nous ayons pour apprécier avec quelque justesse la population musulmane. Le pachalik de Salonique et le mousselimlik de Larisse fournissent 15,000 hommes dans les guerres ordinaires d'Europe. La levée moyenne dans les familles attachées à des corps militaires comme aux Ortas des Janissaires ou aux compagnies des Spahis, est à-peu-près dans la proportion d'une tête à dix : ce qui donne une population de 150,000 Turks. Le nombre des Musulmans qui ne sont attachés à aucun corps de milice et qu'on nomme *Béledis*, ne s'élève pas au-delà de 50,000 hommes : ce qui, en résultat, donne une population turke de 180,000 âmes, qui

est exactement la proportion que nous cherchons.

180,000 musulmans d'une part et de l'autre 320,000 non musulmans, donnent en somme générale 500,000 âmes, qui est la population tout à-la-fois indiquée par la consommation annuelle du blé, par le karatch et par le recrutement militaire. Ces trois *données* prises isolément, ne présentent que des approximations; mais quand toutes les trois indiquent les mêmes résultats, alors les calculs de population prennent un tel degré d'autorité, qu'à moins de faits positifs ils ne peuvent plus être démentis. Il est donc certain que la population de cette partie de la Thessalie et de la Macédoine soumise à l'Istira, ne s'élève pas au-delà de 500,000 âmes. Le pachalik de Salonique qui comprend toute la basse Macédoine, a 700 lieues carrées; le mousselimlik de Larisse en a 500 : ce

qui donne 500 individus par lieue carrée dans ces deux gouvernemens. Il faut remarquer que je ne parle ici que de la partie la plus peuplée de la Macédoine; car la haute-Macédoine et l'Épire sont des déserts (1).

Voici comment cette population est distribuée : Salonique, 60,000 âmes; Sérès, 50,000; Larisse, 20,000; Vodina ou l'ancienne Edesse, 12,000; Kara-Veria ou Bérée, 8,000; Iénidgé, 6,000; Tournavos, 6,000; Pharsale, 5,000; Zéïtoun, 4,000; la Cavale, 5,000; le Volo, 3,000. Total de la population des villes, 157,000 âmes. La population des campagnes est donc de 345,000 : ce qui n'indique que la proportion de 1 à 5.

Cette distribution est détestable. Dans

---

(1) Quand on veut combiner la population de la haute avec la basse Macédoine, on ne trouve que 370 individus par lieue carrée.

notre Europe où les peuples sont surchargés d'impôts indirects, où les gouvernemens parquent tant de leurs soudoyés dans les villes, la population citadine est ordinairement à celle du tout; comme 1 est à 5 : et certes, le pays où les habitans des villes ne seraient qu'un sixième, qu'un septième de la totalité des habitans, serait encore mieux peuplé, parce que la bonne distribution de la population est un des plus grands moyens de l'augmenter. Les hommes amoncelés se corrompent au moral; et au physique, ils se dévorent comme les poissons dans la mer. On peut donc juger de l'état misérable de ce pays, par la manière dont la population y est répartie. La fureur de loger dans les villes a fait ici, comme parmi nous, désertier les campagnes; mais avec cette différence que nos villageois vont chercher dans les cités des gains et des plaisirs faciles, au lieu que

les paysans grecs fuient loin de leurs villages les fureurs et les déprédations des beys.

Quand on considère la Macédoine sous le point de vue de ses avantages naturels, on trouve qu'il n'est aucun pays de l'Europe où les individus aient reçu plus d'aptitude au bonheur : mais quand on l'envisage sous l'aspect de ses formes politiques, on trouve que tous les fléaux d'une administration barbare semblent s'être donné la main pour désoler une des plus belles contrées de la terre par la richesse et la variété de ses produits.

La moitié de la Macédoine est inculte : le système absurde des jachères est cause que le troisième quart ne produit rien ou produit peu; et telle est la langueur des cultures grecques, que le quatrième quart qui est mis en rapport, ne donne pas le tiers de ses produits possibles.

Cependant ce pays, dans son état de

misère, produit encore 800,000 septiers de blé, 100,000 balles de tabac, 80,000 balles de coton; et il exporte en valeurs plus de la moitié de ces riches produits.

A voir cette masse d'exportations, on serait tenté de juger favorablement de l'état des cultivateurs; mais on se tromperait. Cette surabondance de productions ne prouve rien pour leur bonheur, parce qu'elle n'est point l'excédent du nécessaire. Dans les états où les paysans jouissent de la plénitude de leurs droits civils, comme dans la plus grande partie de l'Europe, rien ne se vend qu'on n'ait pourvu du moins au nécessaire; c'est alors le vrai superflu que l'on exporte. Mais dans les pays qui se rapprochent de l'état de ces contrées où une multitude de Nègres est mise en action par le fouet de quelques Blancs, l'exportation n'est jamais en proportion exacte

avec l'abondance. Là, des milliers d'individus travaillent à produire pour un très-petit nombre. Là, de petits tyrans réunissent la masse de travail de tout un canton, pour la dévorer seuls: ils ne laissent pas même au malheureux producteur le plus étroit nécessaire, et ils vendent ce qu'ils ne peuvent dévorer, pour satisfaire leurs fantaisies. En Macédoine comme en Pologne, les paysans meurent de faim, et les seigneurs regorgent d'or.

D'après les témoignages comparés des anciens, il paraît que la partie de la Grèce dont il est ici question, nourrissait, sous Alexandre, plus d'un million d'habitans: elle n'en nourrit pas aujourd'hui plus de cinq cent mille; et l'on est encore étonné d'une si forte population; quand on considère l'état d'abandon des campagnes et la masse énorme des exportations, qui laisse aux habitans de si faibles moyens de subsister. Mais ici la nature

combat sans cesse les vices du gouvernement. Le climat de la Grèce est admirable. Il influe puissamment sur l'espèce humaine en lui donnant et plus d'ardeur et plus de fécondité ; et il agit encore sur la nature animale et végétale, en rendant l'une et l'autre plus productives. Il ne faut qu'une erreur des gouvernemens pour rendre l'espèce humaine clair-semée sur les parties septentrionales du globe, tandis que la plus insensée des administrations ne peut étouffer la population sans cesse renaissante des contrées méridionales. Les victoires de Charles XII ont fait de la Suède un désert ; mais ni les folies du gouvernement, ni les délires de la superstition, n'ont pu dépeupler les riantes vallées de la Sicile et de la Macédoine. Nous sommes ici dans le pays de Pyrrha et de Deucalion : les hommes pousent comme les arbres des forêts, et les pierres

134 TABLEAU DU COMMERCE  
jetées par terre se métamorphosent en hommes.

En parlant des superbes provinces qui composent l'empire othoman, on finit toujours par la même pensée : la nature a tout fait dans ces pays, et le gouvernement a tout gâté.

---

## L E T T R E V.

Salonique, le 15 nivôse an 5.

J E vais répondre maintenant à votre lettre sur les laines de la Macédoine. L'agriculture ne peut fleurir que sous les bons gouvernemens, et elle est nulle dans ce pays. La branche d'économie rurale qui y est la moins négligée, est le *nourrissage* des troupeaux, parce que la terre, pour produire des pâturages, n'a pas besoin d'être sollicitée par la culture. La Grèce est revenue à ses temps héroïques. On n'y rencontre plus que des bergers et des brigands ; et par malheur pour nous, il ne naît plus d'*Hercule* ni de *Thésée*.

## Laines de Macédoine et d'Albanie.

LA Grèce nourrit beaucoup de bestiaux, parce que les trois quarts des

## 156 TABLEAU DU COMMERCE

terres sont incultes. L'ignorance et la barbarie peuvent arrêter la fertilité qui est le fruit de la culture, mais jamais la fécondité que donne la nature : un bon terrain négligé produira toujours des pâturages, et les pâturages nourriront toujours des bestiaux.

Un des pays les plus agréablement diversifiés du globe, c'est la Grèce : elle est l'abrégé de tous les climats. Les plantes qui croissent entre les tropiques prospèrent dans ses plaines et sur ses coteaux, et celles des régions les plus septentrionales s'acclimatent sur ses montagnes. L'Olympe, le Pinde, le Parnasse, les monts sourcilleux de l'Arcadie, nourrissent dans leurs flancs et sur leurs sommets une fraîcheur éternelle, tandis que les vallées assises à leurs pieds jouissent d'un printemps perpétuel. Les terres qui se refusent à la culture, ne se refusent pas à la végétation ; elles produisent d'elles-

mêmes le thym, le serpolet, la marjolaine, toutes les plantes aromatiques. Un tel pays doit être singulièrement propre à nourrir du bétail : aussi y élève-t-on des troupeaux nombreux. On y nourrit même, six mois de l'année, tous ceux des régions voisines. Quand l'âpreté des hivers chasse les bergers albanais de leurs montagnes, ils viennent chercher dans le beau climat de la Grèce des pâturages plus substantiels et plus abondans. Ils jouissent du droit de *parcours* dans tous les terrains qui sont en friche ; et malgré la tyrannie des beys qui les rançonnent sans pitié, leurs hivernages en général sont peu coûteux.

Sous le règne des empereurs byzantins, le mélange des brebis africaines et asiatiques avait embelli les races grecques. Elles ont dégénéré, depuis qu'on ne suit plus la méthode des croisemens. Cependant quel que soit l'état d'abandon

où on les laisse, elles n'ont pas encore perdu toute leur beauté.

La longueur moyenne du mouton grec est de 30 à 36 pouces, sa hauteur de 15 à 18, et son poids de 30 à 50 livres. Il a le corps plus ramassé que les nôtres ; il est aussi mieux membré et plus rablé. Son cou est long, sa tête grosse ; il a les jambes menues, les oreilles larges, les tempes projetées et les yeux enfoncés. Sa complexion est vigoureuse ; il paraît tenir aux moutons barbaresques, dont il a les mœurs. Telle est l'espèce en général dans la Grèce : mais elle offre des variétés qui ont été produites par la différence des régions.

Le mouton de la Livadie est encore plus beau que celui de la Thessalie et de la Macédoine. Il est plus grand, plus fort et mieux pris dans sa taille ; il a la laine extrêmement frisée, mais soyeuse et douce.

L'aspect du pays de Livadie est charmant par la diversité des collines, des vallons, des lacs et des ruisseaux. La pimprenelle et le sainfoin croissent jusque sur les bords de la mer, et tous les coteaux sont tapissés de plantes odoriférantes. Partout le bétail trouve les meilleurs herbages, et le climat le plus tempéré.

Les pâturages de l'Œta et du Parnasse valent encore mieux que ceux des cantons voisins. Les moutons qui paissent sur ces montagnes, donnent une chair plus délicate et des toisons plus belles.

Le mouton de l'Attique a le plus dégénéré : ce pays est celui des chèvres et des héros. Mais la bête à laine paraît avoir conservé toute sa beauté dans les montagnes de l'Arcadie.

Le mouton arcadien soigné et tenu proprement réunit encore, dans son état actuel, toutes les perfections des

races voisines, sans en avoir les défauts. Une allure libre et ferme, un regard vif, un corsage bien proportionné dans toutes ses parties, une robe ordinairement blanche et sans mélange, annoncent encore aujourd'hui ces beaux troupeaux aussi renommés dans l'antiquité, que les bergers qui en étaient les gardiens.

En général la Morée est très-propre au nourrissage des bestiaux : mais ce qu'il y a de singulier, c'est que dans cette presqu'île il y a des veines de terrain où les moutons prospèrent, tandis qu'ils languissent dans les cantons voisins. Sur les bords de l'Alphée et du Pamisus paissent de superbes moutons ; les bords de l'Eurotas et les rivages de l'Argolide ne nourrissent que des chèvres dégénérées. La révolution albanaise a fait à la Morée des maux effroyables ; la culture surtout ne se relèvera jamais. Les Albanais

tuaiant les hommes, enlevaient les femmes et les troupeaux. Un fléau en amène toujours un autre. La guerre fut suivie de longues disettes qui réduisirent les bergers à la nécessité de se nourrir de chair, au lieu de pain. Les produits de la terre ayant diminué avec le nombre des bras, les beys ont voulu se rédimier sur les bois; ils ne les ont plus *aménagés*: Les coupes excessives ont eu des effets désastreux: les sécheresses ont été plus fréquentes, les pâturages plus rares, et les bêtes à laine n'ont plus trouvé d'abri contre les ardeurs de l'été. Ces bêtes ont le cerveau extrêmement faible; et les rayons d'un soleil brûlant tombant à plomb sur leur tête, leur ont causé des vertiges et des tournoiemens. De-là est venu le dépérissement de l'espèce: la Morée n'a pas conservé le quart de ses troupeaux.

Soit effet de la barbarie, soit attache-

ment machinal aux vieilles habitudes et au *pastorage*, unique métier des Tartares, puisque la guerre n'en peut être un, le nourrissage des troupeaux est la branche d'économie rurale la moins négligée en Turquie. La méthode des trans migrations y a entretenu la finesse des laines, et celle du *parcage* y a arrêté la dégradation des races.

Dans la Grèce comme en Espagne, on fait voyager les troupeaux pour les tenir, toute l'année, dans une égale température: ils passent l'hiver dans les plaines, et l'été sur les montagnes. On a même cet avantage dans la Grèce, que les transmigrations y sont moins longues et moins pénibles, parce que le pays est traversé, dans tous les sens, par de hautes montagnes.

On n'entasse pas ici les troupeaux dans des bergeries étroites, comme si la nature ne leur avait pas donné une four-

rure capable de garantir leur corps de l'intempérie des saisons. L'humidité, l'air âcre et presque méphitique qui règnent dans ces réduits obscurs, causent à ces animaux des maladies putrides et inflammatoires, dont ceux de la Grèce sont exempts.

Le parcage a un autre grand avantage; c'est que le grand air, les rosées, les pluies, la propreté et la lumière du soleil blanchissent, assouplissent les laines, et leur donnent une qualité supérieure en finesse et en moelleux. Nos bergers, sourds aux conseils de l'école de Montbard et du sage Daubenton, appréhendent toujours l'extrême froidure : ce qui devrait les rassurer, c'est que les troupeaux parquent tout l'hiver, au milieu des neiges et des frimats, sur les sommets de l'Olympe et de l'Athos.

La méthode des transmigrations et du parcage laisse au climat toute son in-

fluence; et l'influence seule du climat soutient ici la beauté des races, malgré la mauvaise tenue des troupeaux. On a entièrement oublié les croisemens qui furent introduits sous les empereurs grecs : on n'a pas même la précaution aisée d'employer, dans les accouplemens, les individus les plus beaux. Ce n'est pourtant qu'en suivant cette méthode qu'on peut embellir promptement les laines, et améliorer les espèces. C'est en croisant sans cesse les races par des béliers vigoureux et des brebis à longues toisons, qu'on est parvenu en Angleterre à se procurer des laines de vingt-deux pouces de longueur.

Les toisons grecques sont en général très-mal traitées, parce qu'on conduit les troupeaux dans des *maquis* fourrés, qui déchirent la laine sur le dos de l'animal.

On sait qu'il n'y a que les laines blan-

ches qui prennent bien les couleurs délicates et brillantes; et ici les toisons sont souvent bariolées, parce qu'on envoie indifféremment les individus à la boucherie.

Le premier de ces vices tient à l'imprévoyance qui peut se raviser; mais le second tient à la barbarie du pays, et durera autant qu'elle.

Un autre vice commun à toutes les laines, mais plus particulier aux laines grecques, c'est d'être jarreuses. La jarre est un poil mêlé avec la laine, et qui ne peut se marier avec elle. Plus il y a de jarre dans la laine, moins elle a de valeur.

Dans le commerce franc, qui est celui qui nous intéresse le plus, la laine grecque se divise en diverses qualités, dont les principales sont la *Surge* et la *Pélade*. La première est celle que donne la tonte en germinal. On y distingue divers degrés de finesse, que l'on désigne par les

noms de *fin*, de *grossier* et de *baja*. L'assortiment se compose de ces trois qualités, auxquelles on ajoute un dixième de la laine noire qui sort du triage. Le fin est composé des toisons qui présentent une laine grasse, nourrie, soyeuse et légère. Les toisons qui donnent une laine rude, incohérente, séparée en flocons alongés, se jettent au grossier; et le baja est la laine des cuisses et des queues dont on a coupé le crottin. La combinaison de ces trois degrés où l'on fait entrer, suivant les années, plus ou moins de fin, plus ou moins de grossier, caractérise la bonne ou la mauvaise qualité de la laine surge, que l'on achète dans les ports de la Grèce.

La laine pélade vient des moutons qui meurent de maladie ou que l'on tue. En Espagne et en France, on mouille les peaux et on les amonçèle les unes sur les autres, afin qu'elles s'échauffent et ac-

quièrent par-là un germe de putréfaction, qui facilite la séparation de la laine. Mais ici, on se contente de les jeter dans un four à chaux, et on arrache la laine en raclant la peau sur une pièce de fer armée de dents, fixée sur une planche, et faite en guise de peigne. La laine que l'on obtient par ce procédé, est courte, sèche, détachée ; et quoiqu'on la lave dès qu'elle a été séparée de la peau, on ne peut jamais la débarrasser entièrement des particules de chaux, qui s'y imprègnent et en augmentent le poids.

La laine *bâtarde* est celle qui tombe naturellement de l'animal : elle est courte, rude, sans suint et mal-propre. Les bergers la mêlent avec la laine *surge* ; mais au triage, elle se rejette au grossier. Cette qualité de laine donne lieu dans le commerce à une fraude peu digne de la loyauté française. La laine *pélade* qui s'expédie à Marseille, y passe sous le nom de Bâ-

tarde : ce qui donne une épargne sur les droits d'entrée et sur le nolis, moins forts sur celle-ci que sur celle-là. Les capitaines-marchands ne devraient pas se prêter à cette supercherie.

La laine *tresquille* ou *cassap* s'achète du corps des bouchers ; c'est celle des moutons que l'on égorge.

L'on appelle laine *gun* ou lavée, celle qui se coupe après qu'on a lavé les moutons, en les faisant passer à diverses reprises dans un ruisseau d'eau courante : elle est longue et belle, mais n'est pas abondante.

La laine lavée se vend le double, parce qu'il y a un déchet de moitié dans le lavage. Le déchet est moindre quand on lave la laine sur le dos de l'animal.

La plus grande partie de la laine *surge* et la meilleure, sortent de l'Albanie et des plaines de Larisse. Il en vient à Salonique 4 à 500,000 okes. La tonte en donne

une quantité bien plus forte ; mais il en reste 200,000 okes à Mayada, pour y servir au tissage de 70,000 *abats*, que ce bourg fait annuellement manufacturer. Le restant passe à Venise par les ports de la Dalmatie. Toute la laine que l'on coupe au-delà du Strymon et à l'est de la Macédoine, prend la route de la Cavale ou d'Andrinople. On compte qu'il s'en emploie 50,000 okes à Philippopolis dans une fabrique d'abats, d'où il sort annuellement 15,000 pièces. Ces abats sont expédiés à Smyrne, et de-là distribués dans l'Anadoulie, la Syrie et l'Arabie. Les côtes de Zagora emploient, dans la fabrication des capots, toutes les laines, tant surge que pélade, qui sortent du canton de Livadie. La Morée consomme presque toutes les siennes. Le produit total de cette presque île ne s'élève pas au-delà de 12,000 cantaars, et il ne s'en fait qu'un

ou deux chargemens dans le port de Patrass ou dans celui de Coron.

Le grand marché des laines grecques, est la ville de Salonique. On les apporte sur cette place d'Iénidgé, de Doïram, de Strumzza et de Sérès. Les quantités réunies de ces divers lieux peuvent en donner 500,000 okes : les belles plaines qui environnent Salonique, en versent seules 200,000 dans le commerce franc.

Les laines de Macédoine sont soumises au droit de *hums* ; c'est une ferme appelée *Beylik* et régie par un juif qui prend le nom de *Beylikgi*. Le *Beylikgi*, en vertu du *firman* qui constitue sa place, a le droit de prélever le cinquième de toutes les laines, moyennant une légère indemnité de quatre paras par oke. Ce privilège est une espèce de tribut payé à l'industrie juive par l'ignorance othomane ; il fut accordé à la nation juive, lorsque, chassée de l'Espagne par Ferdinand et Isabelle,

elle vint à Salonique sous le règne de Bayazid II, chercher un asyle, de nouveaux maîtres et le libre exercice de son culte. Les fabriques castillanes étaient alors les mieux entendues de toutes celles de l'Europe : les Juifs, qui les dirigeaient, en connaissaient tous les procédés. Ils offrirent leur industrie au sultan, et s'engagèrent à fabriquer les draps nécessaires pour l'habillement des janissaires qui composaient sa garde. On les taxa à 1200 pièces par année, 1000 de couleur bleue, et 200 de couleur rouge. Ces draps passent à Constantinople sur des chariots expédiés par le pacha aux frais du gouvernement. La quantité n'en varie pas ; mais par un abus que la faiblesse ministérielle tolère, la qualité en dégénère tous les jours. Le Beylikgi reçoit 25,000 piastres pour les frais de sa fabrication ; elle est inspectée par un préposé turk, nommé *Tchoah-tchaoux*, qui ne rougit pas

d'être le complice de la cupidité juive.

Le Beylikgi ne pouvait percevoir dans l'origine son droit de hums que jusqu'à la concurrence de 50,000 okes. Il fit sentir que cette quantité ne lui suffisait pas, et on lui permit de prélever jusqu'à 50,000 okes, en reculant les limites de son district. Aujourd'hui, à la faveur de la nouvelle extension de son privilège, il se permet sur toutes les laines indistinctement un monopole odieux. Sous prétexte qu'il n'a jamais la quantité qui lui suffit, il achète toujours, parce qu'il est assuré de revendre avec bénéfice aux négocians français ; et quand ceux-ci veulent traiter avec les *Moutafs*, compagnie de Turks adonnés à cette branche de commerce à titre d'entremetteurs, ou directement avec les *chobans* ou bergers, il exige des acheteurs un droit particulier pour prix de son désistement. Ce droit arbitraire se traite entre eux et lui

comme un objet d'échange, et varie depuis cinq jusqu'à douze aspres l'oke, selon que la demande est plus ou moins vive, la marchandise plus ou moins rare. La laine des boucheries n'était pas soumise à ce droit il y a 30 ans. Elle s'y trouve soumise aujourd'hui par l'erreur d'un Français, qui, croyant devoir le beylik sur cette laine comme sur les autres, en traita le taux avec le Beylikgi. Il voulut ensuite en éluder le paiement; mais le consul d'alors faiblit, et l'usage a fait loi.

La laine se vend depuis 15 jusqu'à 25 paras l'oke. Il se fait un chargement pour Venise, un autre pour Ancône, et quelquefois deux ou trois chargemens que se partagent Gênes et Livourne. 3,000 balles de 100 okes sont expédiées à Marseille, et delà passent en Languedoc où elles alimentent nos manufactures de draps. Les laines de Salonique sont les

plus estimées du Levant. Mêlées avec celles du Béarn et du Roussillon, elles servent à la fabrication des *Londrins premiers*. Les plus fines pourraient même être employées avec les laines d'Espagne, parce qu'elles *foulent* moins sur la longueur et sur la largeur; mais il faudrait les mêler avec précaution, si l'on ne voulait pas qu'elles formassent par leur disproportion des creux et des inégalités dans l'étoffe; ce qui nuirait à la qualité des draps. Un avantage inappréciable de notre commerce de laines en Grèce, c'est que nous achetons des Turks la marchandise brute, et que nous la leur revendons ouvrée.

On peut évaluer chaque chargement à 600 balles de 100 okes, et le prix moyen de l'oke à 20 paras. L'article des laines fait donc affluer sur cette place une somme assez considérable. Venise y verse 55,000 piastres; Ancône, 25,000; Li-

vourne et Gênes 60,000; et Marseille 150,000. En somme, le commerce des laines rapporte à la Macédoine 270,000 piastres. Les Anglais et les Hollandais ne touchent pas aux laines grecques.

Les Français, avant 1789, les avaient toujours achetées en commun; c'est ce qu'ils appelaient se *liguer*. Deux d'entre eux, sous le nom de *commissaires*, traitaient seuls avec les vendeurs, et se chargeaient du travail pénible et dégoûtant de l'article, qui se répartissait à mesure qu'il en sortait du triage une quantité divisible. L'avantage de la *ligue* était de ne présenter qu'un acheteur aux vendeurs, et par-là de ne point faire hausser le prix par la concurrence. Mais elle avait cela de défectueux, que chaque maison de commerce recevant la même part, était souvent obligée d'acheter sans besoins, ou de ne pas acheter assez pour ses besoins. C'était-là un vice qu'on eût

pu corriger: mais un abus irremédiable, parce qu'il procédait de la cupidité mercantile qu'on ne pourra jamais extirper, c'est qu'il se rencontrait des sociétaires qui se servaient d'un nom étranger pour croiser les opérations de la ligue, et faire des achats clandestins. Soit pour une de ces raisons, soit pour toutes les deux, soit peut-être aussi par inconstance ou esprit de contradiction inhérent à l'orgueil humain dans tous les états de la vie, la *nation française* (1) se trouva à cet égard divisée d'opinion en 1789. Des sept établissemens dont elle était composée, quatre votèrent pour la ligue, et trois contre. Comme il n'était pas possible de trouver dans ces votes la pluralité des trois-quarts exigée par l'ordonnance, le ministre fut consulté. Sa réponse fut telle

---

(1) On appelle dans les Echelles du Levant *nation française* le corps des marchands français.

que le desiraient les *anti-ligueurs*. Leurs raisons prévalurent, et la liberté fut établie. Mais l'expérience a prouvé, par une diminution d'envois, que la ligue était avantageuse pour l'achat des laines. L'expédition de cet article à Marseille n'est montée dans la même année qu'à 5 ou 600 balles, elle n'a été que de 1800 en 1790; et si elle fut plus considérable en 1791, ce fut à cause de l'abondance du signe jeté tout-à-coup dans les manufactures. Elle a diminué depuis, d'année en année. La guerre est sans doute la principale cause de cette diminution; mais le mode nouvellement adopté dans les achats n'y a pas peu contribué. Il n'y a que la ligue qui offre les moyens de combattre, par une union sagement combinée, la rivalité des étrangers, les prétentions des vendeurs, la tyrannie du Beylikgi : et les négocians sages en conviennent.

## L E T T R E V I.

Athènes, le 1<sup>er</sup> germinal an 5.

## Abeilles et miel du mont Hymète.

LE miel et l'huile sont les deux principaux articles des exportations athéniennes. La méthode employée dans la culture de l'olivier et des abeilles, a ici peu de procédés qui nous soient inconnus : mais comme ces procédés sont plus simples que les nôtres, qu'ils se rapprochent plus des temps antiques, j'ai cru que vous seriez bien aise d'en avoir une idée.

L'Attique est un pays très-propre à nourrir des abeilles. Le thym, la marjolaine, le serpolet couvrent tous ses coteaux, et ses vallons sont tapissés de

sauge, de genêt et de romarin. Or vous savez que ces plantes aromatiques fournissent aux abeilles une nourriture abondante et délicieuse.

Mais ce que vous ne savez peut-être pas, c'est que les Athéniens ont des ruches qui leur sont particulières. La matière de ces ruches est de la terre cuite : leur forme est cylindrique : elles ont trois pieds de hauteur, un pied de diamètre et un couvercle mobile. L'extérieur et le bas de la partie intérieure sont enduits d'un vernis ; mais on ne vernit point la partie supérieure, parce que les abeilles auraient de la peine à y coller leurs rayons.

Les ruches sont exposées à l'est ou à l'ouest, autant qu'il est possible. L'exposition au nord est préjudiciable aux abeilles en hiver, à cause de la violence des vents qui descendent du *Parnète* ; et celle du sud ne leur est pas moins contraire en été, à cause des chaleurs excès-

sives. Il y a des mois, comme en messidor et en thermidor, où il devient nécessaire de couvrir les ruches de feuillages pour les garantir de l'action du soleil.

On ne connaît point dans l'Attique l'usage des ruchers : les ruches sont dispersées dans la campagne. Seulement on a soin de les adosser à une haie ou à un mur, ou de les abriter sous un treillage. On les place indifféremment sur un coteau ou dans un vallon ; mais les bons cultivateurs ont coutume de leur chercher un abri sous un tertre ou le long d'un rideau.

Les endroits les plus tranquilles et les moins peuplés, tels que les alentours des monastères, sont ceux où les abeilles réussissent le mieux. Ces mouches aiment dans les climats chauds, comme ceux-ci, les lieux frais, solitaires, les vallons ombragés : j'en ai vu de nombreux essaims logés dans de vieux troncs, au milieu des

sapins et des avalanches du Parnasse. Elles se plaisent aussi dans le voisinage des gazons et des eaux. Les Grecs ont l'attention de creuser, près des sources champêtres, de petits étangs qui leur servent d'abreuvoirs ; ils y jettent des morceaux de bois ou des pierres légères, afin qu'elles puissent s'y poser, sans courir risque de se noyer.

On multiplie ces insectes par une méthode bien simple. Les paysans prennent une ruche vide, la garnissent de quelques rayons de miel, la frottent avec des feuilles vertes de mélisse ; et pendant que les abeilles d'une vieille ruche sont en course, ils mettent la ruche nouvelle à la place de l'ancienne. Trompées par la ressemblance, les mouches, au retour des champs, entrent dans cette habitation étrangère, qu'elles prennent pour la leur ; et à la faveur de cette méprise, on a deux ruches au lieu d'une.

Cette méthode de former des essaims par le simple déplacement des ruches, est une de celles de *M. de Schirach*. Nos agronomes ont cru qu'elle nous venait du fond de la Lusace ; elle nous vient tout bonnement du mont Hymète : et ce sont les Grecs modernes qui l'ont reçue des anciens, comme on peut l'inférer de plusieurs passages de Plin et de Columelle.

Mais il arrive quelquefois qu'un jeune essaim s'échappe, sans qu'on puisse espérer qu'il rentrera de lui-même dans la ruche neuve qui lui est destinée. Alors pour le recueillir, on se sert d'un balai avec lequel on fait passer les mouches sur une branche de sauge ou de quelque autre bois léger. On met ensuite cette branche dans un sac de toile, et on ferme ce sac au moyen d'une gaine adaptée à son ouverture. Quand l'essaim est mal posé et difficile à détacher, on frotte la

branche sur laquelle on veut l'amener, d'un peu de miel ou de mélisse, dans la vue d'allécher les mouches; ou bien on les oblige à changer de situation, en soufflant sur elles de la fumée de paille.

Pour bien peupler les ruches et les fortifier, on marie ensemble les essaims faibles et peu nombreux. Cette union est avantageuse. L'expérience apprend qu'une ruche composée de 4000 abeilles produit 6 livres de miel, et qu'elle en produit 24 livres, quand elle est composée de 8000 abeilles: c'est-à-dire, qu'une ruche qui a le double d'abeilles, produit quatre fois plus de miel.

En Grèce, les abeilles essaient deux, trois et jusqu'à quatre fois l'année, à cause de la beauté du climat et de sa douce température: mais il n'y a guère que les premiers essaims qui réussissent, les autres périssent souvent par les froids précoces ou par le défaut de nourriture. Aussi les

essaims tardifs se vendent-ils beaucoup moins cher que les essaims printaniers. Un essaim venu avant messidor, vaut trois à quatre piastres: celui qui vient en fructidor n'en vaut pas deux, et souvent on ne trouve pas à le vendre.

On taille les ruches en floréal et en vendémiaire, quelquefois aussi en fructidor, lorsque l'été est pluvieux. Pour les tailler, on enlève les rayons des deux extrémités, et on laisse ceux du milieu. La règle est de laisser quatre rayons, et de vendanger tous les autres. Ces quatre rayons suffisent aux mouches pour la provision de l'hiver, à cause de sa brièveté. Il faut prendre garde, dans l'opération de la taille, de ne pas répandre le miel sur les rayons qui restent, parce que les mouches s'y englueraient et pourraient y mourir. On pare à cet inconvénient, en jetant dans la ruche de la fou-

gère sèche, qu'on retire lorsque les abeilles en ont pompé le miel.

La méthode abusive, je dirai même cruelle, de tuer les essaims pour récolter les ruches, est un usage barbare qui nous vient des peuples du nord, et qui n'a jamais été connu en Grèce, quoi qu'en aient dit les voyageurs. Il fut apporté en Italie par les Goths, et il ne fallut rien moins qu'une loi pénale d'un Grand-Duc, pour l'abolir en Toscane.

Comme les abeilles meurent souvent en hiver faute de provisions, on suit dans quelques cantons de la Grèce, et en particulier à Damala qui est l'ancienne Trézène, la méthode observée en Mésopotamie, de porter les ruches dans des gâletas obscurs et éloignés de tout bruit. Là, ces insectes au milieu d'une sombre tranquillité se laissent engourdir par le froid, et se plongent dans un assoupissement qui les délivre de la faim et qui

suspend tous leurs besoins. Ils consomment dans cet état peu de nourriture, et se trouvent pourvus au printemps de provisions suffisantes, pour commencer leurs premières pontes et nourrir leurs premiers couvains.

La manière d'extraire le miel des rayons, n'a rien d'intéressant ici. Seulement il est à remarquer qu'on ne fait point, comme parmi nous, usage de pressoirs. La même main qui brise les gâteaux, les comprime; et c'est le même baquet qui reçoit indistinctement tous les miels. Ce n'est pas qu'il n'y ait quelques amateurs qui suivent une méthode contraire; mais ces amateurs sont en petit nombre, et ils sont relégués dans des cloîtres. J'ai vu des *Caloyers* du *Pentélique* qui triaient les gâteaux, mettaient les plus beaux en réserve, et recevaient le miel *vierge* dans des vases par-

ticuliers. J'ai goûté de ce miel, il était d'une bonté exquisite.

En général, le miel de l'Attique et celui du mont Hymète en particulier, ont conservé leur vieille réputation, et ils la méritent. Les miels de Mahon et de Narbonne, qui sont les meilleurs que nous connaissions, ne peuvent leur être comparés ni pour le parfum ni pour la douceur. Quoique roux, le miel athénien est de la plus belle transparence. Ce qui le distingue de nos miels, c'est qu'il est épais, sans être grainé ni congelé.

Mais la cire athénienne ne vaut pas la nôtre, et elle est moins bien épurée, parce qu'on n'a pas soin de la dégager, lorsqu'elle fond dans la chaudière, de toutes les matières hétérogènes qui s'y sont mêlées.

Les quatre principaux couvens de l'*Hymète* peuvent nourrir 5000 ruches. Le grand couvent du *Pentélique* seul, en

nourrit 1200. Ces couvens ont des *métokis* ou métairies qu'ils font cultiver par leurs moines. J'évalue à 2000 le nombre des ruches élevées dans ces *métokis* : ce qui me donne en tout 6200 ruches. Les paysans de l'Attique peuvent en élever autant : on peut donc calculer que l'Attique nourrit 12000 ruches. Chaque ruche produit, année moyenne, 50 livres de miel et 2 livres de cire : la récolte de l'Attique peut donc être évaluée à 360,000 livres de miel, et à 24,000 livres de cire. Cette estimation est conforme à celle des négocians, qui portent la récolte du miel à 3000 *cantaars* turks dans les bonnes années, et celle de la cire à 200 *cantaars*. Le *cantaar* vaut 44 okes, et l'oke 40 onces : ce qui donne à peu près le même résultat.

Le miel se vend de huit à dix paras la livre, et la cire une piastre : c'est donc un produit pour l'Attique de 114,000

piastres. Athènes consomme 550 cantars de miel, et 20 cantars de cire, c'est-à-dire, un peu plus du dixième de sa récolte : il faut donc défalquer de la somme énoncée environ 11 à 12,000 piastres. Reste donc une somme au moins de 100,000 piastres, qu'il faut jeter dans la balance des exportations.

L'Attique importe, dans les années médiocres, un quart en blé de sa consommation, et j'ai calculé que l'exportation seule de son miel couvrirait cette importation. On sent que le miel athénien n'a une si haute valeur, que parce qu'il est dans le commerce grec un article de luxe. Cet article est exporté presque en entier à Constantinople, où il est consommé dans le palais impérial et dans les sérails des grands. De toutes les villes européennes, il n'y a que Londres et Marseille qui en reçoivent quelquefois de faibles parties, que les négocians de

ces deux places distribuent en présents à leurs amis.

Cette branche d'économie rurale est, comme on voit, très-avantageuse au petit pays de l'Attique, qui n'a qu'une population de 20,000 âmes, et qu'une surface de 90 lieues carrées d'un terrain extrêmement inégal, et par conséquent peu propre à la culture des grains. Aussi la culture des abeilles y a-t-elle été de tout temps encouragée. Sous les Paléologues il y avait un règlement qui accordait une prime au paysan grec qui élevait une ruche ; et *Joseph II*, qui de nos jours a renouvelé pour ses états héréditaires ce règlement, l'avait pris dans de vieux codes italiens, qui l'avaient eux-mêmes emprunté des réglemens du bas-empire. L'empereur allemand y avait seulement ajouté une disposition nouvelle ; c'est que la gratification ne devait être payée qu'au printemps ;

époque où nul cultivateur ne peut trouver de profit à tuer les abeilles pour s'emparer de leur miel.

En Grèce, la culture des abeilles est encore aujourd'hui privilégiée ; et par un règlement de Suleyman II qui est en vigueur dans plusieurs provinces de l'empire ottoman et en particulier dans l'Attique, les ruches ne sont pas confisquées pour paiement d'impôts, non plus que les instrumens de labour en certains pays. Ce règlement est sage, s'il est vrai que parmi nous la diminution des abeilles soit provenue des taxes excessives, pour le paiement desquelles on enlevait les ruches aux cultivateurs.

En comparant dans l'Attique la culture des arbres fruitiers et celle du blé, on trouve qu'un arpent de terre ensemencé donne un produit d'environ 100 piastres, et qu'il en donne un de 160 à 180 piastres, quand il est planté d'ar-

bres fruitiers et semé de fleurs du goût des abeilles. Il est vrai que la culture des vergers et des abeilles, demande des soins qui se renouvellent tous les jours : mais cette culture fournit aux cultivateurs des fruits (1) qui leur épargnent d'autres consommations, et qui nourrissent leurs enfans une partie de l'année. D'où il suit que la culture des abeilles et des arbres fruitiers, est d'un meilleur rapport que toutes les autres cultures de l'Attique, si l'on excepte celle de l'olivier.

---

(1) Les Athéniens ont un goût analogue à leur terroir. Ils aiment beaucoup les fruits, et peu la viande. Aussi leur table ressemble-t-elle à celle des Provençaux : elle est pauvre en plats, mais riche en desserts.

## L E T T R E V I I .

Athènes, le 10 germinal an 5.

## Oliviers et huile de l'Attique.

ON croit l'olivier originaire de Saïs en Egypte; mais s'il n'est pas indigène en Grèce, il y est venu dès la plus haute antiquité. Il y a apparence que ce fut Cécrops qui l'apporta dans l'Attique. Cet Egyptien fit honneur aux dieux de son propre bienfait. Il publia que Minerve et Neptune prétendaient chacun donner son nom à la ville nouvelle qu'il avait bâtie, et que la déesse, pour mériter cet honneur, avait fait sortir de terre avec sa lance un olivier fleuri, tandis que le dieu avait fait naître un cheval d'un coup de son trident. Cette fable, retracée dans tous les monumens d'Athé-

nes sur le marbre et l'airain, prouve que l'arbre de Minerve est aussi par excellence l'arbre de l'Attique.

Aussi de tout temps la culture de l'olivier fut-elle la culture favorite des Athéniens. Sous Cécrops et ses successeurs il y eut une prime (1) accordée aux planteurs; et durant tout le temps de la république, il fut défendu sous des peines graves de couper un olivier dans le champ d'autrui; et il ne fut permis à personne d'en arracher plus de deux par an dans son propre champ, à moins que ce ne fût pour quelque usage autorisé par les dieux. C'est à la faveur de ces lois que les coteaux de l'Attique se revêtirent d'oliviers, dont les rejetons subsistent encore aujourd'hui. Ils forment, vers le déclin des collines, de vastes rideaux

---

(1) C'était pour chaque plant une drachme, environ 15 sous.

d'un vert pâle, qui tranche agréablement avec le vert foncé des prairies et le gris noirâtre des rochers.

On trouve dans l'Attique deux sortes d'oliviers, l'olivier sauvage et l'olivier domestique. L'olivier sauvage croît sur les montagnes comme le pin et le chêne-vert : l'olivier domestique est cultivé autour des villages comme le figuier et le grenadier. Le premier, jeté parmi des plantes agrestes qui le privent de sa nourriture, est grêle dans sa stature ; il présente des touffes irrégulières, et l'aspect sauvage d'un buisson. L'autre, élevé dans le voisinage de l'homme et caressé de ses mains, offre des formes arrondies et régulières : il ne diffère pas cependant assez essentiellement du premier pour constituer une *espèce botanique*, il ne forme qu'une *variété*. L'olivier sauvage est le type, l'espèce primitive ; il est l'ouvrage de la nature : au lieu que l'oli-

vier domestique est le produit de l'art.

L'art grossit le fruit, le multiplie, mais il n'en bonifie pas la qualité. L'huile de l'olive inculte, au contraire, paraît meilleure, et elle est plus légère, plus douce et plus parfumée. La perfection de cette substance consistant dans son homogénéité parfaite, la culture qui introduit dans l'olive des principes hétérogènes, altère la chair de ce fruit, loin de l'améliorer comme elle amélioré la chair des autres fruits.

La culture offre toutefois cet avantage, qu'un olivier cultivé produit plus que dix oliviers sauvages.

L'olivier sauvage se multiplie de graines ; l'olivier cultivé, de plants et de boutures.

En Grèce, l'usage des pépinières est inconnu. Quand on veut planter un olivier, on va chercher dans un champ inculte un jeune rejeton, ou bien on se

contente de replanter une vieille tige. Les vieilles tiges semblent rajeunir dans une terre nouvelle, et elles donnent des fruits dès la sixième année, au lieu que les jeunes plants n'en donnent qu'à la douzième. On aligne les nouveaux plants, en les espaçant en tout sens. Les oliviers plantés en quinconce, doivent être séparés de cinq toises les uns des autres. Ceux qu'on plante en bordures peuvent être placés à de moindres distances : mais ils ne doivent pas être plantés trop près ; ils ne pourraient étendre leurs rameaux latéralement, et s'élèveraient en pyramide. Or cette direction est cause que la sève se portant au sommet, l'olivier produit peu de fruits dans sa circonférence ; et que les fruits qu'il produit sur les branches les plus élevées, tombent avant leur maturité, parce qu'ils sont trop secoués par les vents. On est alors obligé d'étêter l'arbre pour *l'abaisser* ; et cette

mutilation cruelle, en énervant ses forces, le jette dans le marasme.

Tous les terrains conviennent à l'olivier, mais il veut une température douce et des abris heureux. Dans tous les climats où il gèle, c'est le site qui influe le plus puissamment sur la vie de l'arbre et sur sa durée. L'olivier, sans la rigueur du froid, serait peut-être immortel ; et le conte de Pausanias, qui voulait que le plant fleuri, sorti de terre à la voix de Minerve, existât encore de son temps derrière le *Parthénon*, n'était que ridicule sans être invraisemblable. Du temps de Pline, on voyait à *Lin'erne* des oliviers plantés par le premier des Scipions : et les plus beaux oliviers qu'on rencontre aujourd'hui dans la Palestine, datent du temps des Croisades.

Dans le nord de la Grèce, l'olivier veut être planté sur les coteaux, parce que là l'inclinaison du sol, en augmentant la

réfraction des rayons solaires, augmente la chaleur : mais dans le doux climat de l'Attique, l'olivier s'élève avec plus de majesté dans les vallées, où il se nourrit des terres végétales qui se détachent des monts voisins. J'ai vu dans la plaine de Marathon des oliviers qui, pour l'envergure et la hauteur, étaient comparables aux plus beaux noyers. Mais ces superbes arbres étaient moins productifs que ceux qui sont plantés dans des terres légères sur le penchant de l'*Icarius* ou de l'*Hymète* : ce qui prouverait que l'olivier dédaigne une nourriture abondante, et qu'il préfère à un sol riche un bel abri, un air libre et une exposition brillante.

On ne donne à l'olivier que deux labours par année, un avec la charrue, l'autre avec la houe ; le premier en hiver, l'autre au printemps. Il y a même des paysans athéniens qui ne donnent jamais que le premier labour, à moins

qu'ils ne veuillent semer dans leurs vergers des graminées printanières.

L'hiver, on chausse l'olivier en amoncelant de la terre autour de la tige ; et on le déchausse en été, en faisant autour de cette même tige un creux où l'on conduit de l'eau par une rigole. L'usage des irrigations est pratiqué dans tous les lieux où l'on peut niveler un canal ; mais l'usage des engrais qui s'allierait si bien avec celui des arrosages, est par-tout négligé. Les oliviers ne sont jamais fumés dans l'Attique, à moins qu'un heureux hasard ne conduise des troupeaux de brebis dans les champs où ils sont plantés. Ces arbres se font alors remarquer par la vigueur de leurs pousses et par le luxe de leurs rameaux.

Les Moraïtes et les autres Grecs émondent l'olivier, et ne le taillent point ; mais les Athéniens taillent et émondent comme les Provençaux. Ce qui me se-

rait croire qu'ils ont emprunté de nous cet usage , c'est qu'il leur est particulier. Quoi qu'il en soit, la taille n'est pas moins utile à l'arbre que l'émondage. Dans l'émondage on supprime le bois mort ou rabougri , dans la taille on coupe le bois superflu. On émonde l'olivier malade , on taille l'olivier trop branchu. L'émondage peut se faire en tout temps sans inconvénient : mais on ne taille que quand le froid est passé, vers l'équinoxe du printemps. En hiver, la taille rendrait l'olivier trop sensible à l'impression du froid ; et elle serait encore plus dangereuse au printemps , quand les fleurs ont percé. Si vous portiez alors la serpette sur l'arbre, vous interrompriez la nature dans ses travaux.

Les oliviers qu'on arrose peuvent être taillés avec plus de sévérité , parce que l'eau favorise leur végétation ; mais ceux qui sont plantés dans des terres arides ,

doivent être traités avec un extrême ménagement.

La taille donne à l'olivier mille formes variées. Ici , on le façonne en cône droit, renversé , en pyramide , en buisson, en boule , en éventail. Là, on l'évide intérieurement, pour mieux exposer ses rameaux à l'action du soleil. Presque par-tout , on le mutilé sans principe et sans règle , au gré de tous les caprices et de tous les goûts. Mais l'arbre reprend insensiblement sa forme première ; et toutes ces mutilations fantasmagoriques qu'on lui fait subir , prouvent à l'homme qu'ici comme ailleurs la nature finit toujours par triompher de ses efforts.

La forme sphérique paraît toutefois la meilleure qu'on puisse donner à l'olivier, parce que c'est la plus naturelle. C'est aussi celle qui garantit le mieux la tige des intempéries de l'air, et qui permet aux rameaux de se mieux développer.

Les Athéniens en empruntant la taille des Occidentaux ne l'ont jamais prodiguée, et ils ne m'ont point paru disposés à croire à cet oracle des Provençaux qui fait dire à l'olivier : *Fais-moi pauvre de bois, et je te ferai riche d'huile.*

L'olivier dans l'Attique alterne comme la taille qu'on lui fait subir ; mais il n'alterne pas de même dans tous les cantons de la Morée : ce qui semble prouver que l'olivier n'est pas bien de sa nature, mais qu'il le devient par la taille et par l'art. C'est l'homme spéculant sans cesse qui dans certains pays sacrifie un petit produit une année, pour avoir l'année suivante un produit plus grand.

Dans les hivers rigoureux les rameaux gèlent, mais il est rare que la souche meure. Elle pousse, au printemps suivant, de nouveaux rejetons. N'en laissez qu'un, si vous voulez qu'il devienne beau. Vous n'aurez alors qu'une

tige ; et l'olivier qui est sur une tige unique, a un port plus agréable et se cultive mieux. Mais vous vous privez d'un grand avantage ; c'est qu'une souche à plusieurs tiges vous aurait servi de pépinière pour vos nouvelles plantations.

La greffe est ici peu connue, et on ne la pratique que sur des oliviers sauvages ou de jeunes plants. On la place sur le rameau le plus droit et le plus lisse ; et quand elle a réussi, on abat tous les rameaux environnans. On ente en *écusson* les plus petits rameaux, et les plus gros en *couronne*.

L'olivier donne en Grèce des fruits dès la douzième année ; mais il n'est en plein rapport qu'à la vingtième. La fleur ou bouton naît en germinal, s'épanouit en floréal et noue en prairial. L'olive qui se montre en messidor n'est comparable qu'à un pois, mais elle grossit et se développe pendant les deux mois suivans.

D'abord verte, elle devient successivement citrine, rouge et purpurine. C'est cette dernière nuance dans la couleur, qui annonce sa maturité; ce qui a lieu en brumaire. Si on ne la cueille en automne, elle reste attachée à l'arbre tout l'hiver, et ne tombe qu'au printemps.

Il faut se hâter de la cueillir, quand elle est mûre; car la cueillette tardive est avec la taille bienne la vraie cause des récoltes alternes ou périodiques. Tant que l'olive pend à l'arbre, la sève employée à nourrir le fruit est refusée à la tige qui ne pousse point de rameaux: or c'est sur les rameaux nouveaux que viennent les fruits.

On gaulé ici l'olivier comme le noyer. Cette méthode est pernicieuse, en ce que le gaulage endommage les rameaux, meurtrit l'olive, et fait moisir la pulpe en déchirant la peau. Mais il n'est point cause des récoltes alternes, comme l'ont

cru Pline et Varron; car les oliviers alternent à Aix, et on y cueille toutes les olives à la main.

L'olivier dans l'Attique n'est presque sujet à aucune maladie, si vous exceptez une brume épaisse qui s'élève quelquefois de l'Archipel en floréal, et vient se répandre sur les arbres comme une rosée. Cette rosée *brumeuse* pénètre partout, et infecte jusqu'aux racines et à la sève: les feuilles jaunissent, les fleurs tombent; et celles qui nouent, donnent une olive avortée, ridée, petite et grisonne. Théophraste parle de cette maladie: ce qui prouve qu'elle est ancienne.

Parmi les insectes, le plus grand ennemi de l'olivier, c'est le *kermès*. Ce ver s'attache aux branches, jamais aux fruits. Il ne nuit pas à l'arbre, comme on l'a cru, en aspirant la sève pour sa nourriture; c'est en la pompant, pour la laisser

extravaser. Cette transpiration artificielle n'est pas sensible pendant le jour, parce qu'elle est absorbée par la chaleur de l'atmosphère : mais elle est si abondante durant les nuits d'été, que tout le feuillage de l'arbre en est humecté. Les oliviers infestés de kermès paraissent vigoureux de loin, parce que cette vermine donne aux rameaux une couleur noirâtre qui fait ressortir le vert du feuillage, et sa beauté : mais ce n'est-là qu'un masque, qui disparaît quand on considère l'olivier de près. L'arbre, dans cet état, semble vous indiquer lui-même sa maladie par le port de ses rameaux, qui se penchent vers la terre comme ceux du saule pleureur.

L'olivier sain a des rameaux plus droits et un feuillage moins tacheté. Cet arbre a un port agréable, une envergure élégante et un feuillage d'un vert blanchâtre qui repose doucement la vue. Il

n'est pas absolument beau, mais il est toujours vert. Ses feuilles semblent éternelles, parce qu'elles se renouvellent insensiblement ; et on dirait que la nature a voulu dérober l'époque principale de leur chute, puisqu'elle l'a déterminée dans la saison des fleurs.

Il y a dans les olives de la Grèce une infinité de variétés. J'en indiquerai trois, auxquelles toutes les autres peuvent se rapporter : et pour les faire mieux connaître, je prendrai parmi les olives les plus connues des termes de comparaison.

Les trois variétés principales sont les *cotreïkes* ou *colymbades*, les *raphas* et les *coronéïdes*. Les *colymbades* sont des sphéroïdes dont le grand axe dans l'olive moyenne peut avoir dix lignes, et le petit axe sept à huit : les *raphas* sont de moitié plus petites, et les *coronéïdes* tiennent le milieu entre les unes et les autres.

Les colymbades sont la variété (1) la plus pulpeuse. Leur délicatesse répond à leur grosseur. On les confit toutes, et elles sont destinées à la table des grands. Ce sont peut-être les *pausiennes* de Pline, et elles ressemblent à l'*olive royale* et aux grosses *lucquoises* ou grande espèce de Lucques.

Les raphas (2) ont la chair ferme, et elles ont du rapport par leur forme ronde aux *cominiènes* de Rome, aux *razzi* de Toscane, aux *nimoises* ou *mourettes* de Nîmes, et aux *vençoises* ou *cayounes* de Vence. Elles sont d'une exiguité comparable à celle des câpres; mais elles donnent une huile fine, quoique peu abondante.

Les coronéides qui sont la variété

---

(1) *Olea major, oblonga, carne crassâ et pulposiore.*

(2) *Olea minor, subrotunda, rubro-nigricans.*

moyenne (1), ont beaucoup d'analogues. On leur en trouve parmi la *liciniène* de Varron, la *nericcie* de Calabre, le *tagliasco* de Gènes; et parmi les olives de Provence on peut leur comparer la *salo-naise* ou *moureau* de Saïon, et la *callaisiène* ou *ribiès* de Callas. La coronéide est la variété la plus productive, et celle qui, à volume égal, contient le plus de substance huileuse. L'arbre qui la produit, prospère sur les premiers gradins des plus hautes montagnes: elle se plaît dans l'Attique sur les coteaux du *Pentélique*, comme la *ribiès* se plaît en Provence sur les collines subalpines qui environnent Callas. Les récoltes de la coronéide sont intermittentes, régulières dans la jeunesse de l'arbre, mais irrégulières dans sa vieillesse. Le plant est très-vivace; et on doit lui faire subir une

---

(1) *Olea media, oblonga, atro-rubens.*

taille rigoureuse, si l'on ne veut que la sève monte aux rameaux avec trop d'abondance et suffoque les fleurs.

On excelle à Athènes dans l'art de confire les olives. L'olive a un goût d'amertume, dont on la dépouille avec du sel dissous dans l'eau : c'est ce qu'on nomme la *saumure*. On jette ici dans la saumure du fenouil, du cumin, des graines de coriandre, de la menthe et d'autres feuilles odorantes; quelquefois même du bois de rose, quand on veut donner aux olives un *deux* parfum.

Mais on ne connaît point cette fameuse préparation qui fait le principal mérite des olives de Marseille, et qui consiste à faire tremper ces olives dans une eau de lessive ordinaire, où l'on a jeté de la chaux vive pour rendre l'eau plus caustique, et pour mieux lier toutes les parties substantielles du fruit sans les altérer. C'est ce qu'on appelle la préparation

à la *picholine*. Les olives, par cet apprêt, deviennent un morceau friand, quand on a su par une incision faite en spirale enlever adroitement le noyau, et mettre à sa place un morceau d'anchois ou une câpre.

La culture de l'olivier est une de celles qui conviennent le mieux à l'Attique. Un arpent de terre planté d'oliviers donne un produit d'un tiers plus fort que tout autre arpent cultivé différemment, comme on peut s'en convaincre par l'analyse.

En supposant la distance d'une tige à l'autre de 5 toises et l'arpent de 900 toises carrées, un arpent peut nourrir 180 oliviers. Je sais que toutes les places ne sont jamais exactement remplies et qu'elles ne peuvent pas même l'être, à cause de l'inégalité du terrain. Mais réduisons la perte à un tiers : nous aurons, pour un arpent, 120 oliviers. Un olivier