

moyen produit, dans les bonnes années, une mesure d'olives qui donne 20 livres d'huile. Mais comme les récoltes sont accidentelles, il faut réduire le produit annuel et moyen à 10 livres. L'arpent produira donc 1200 livres d'huile. L'huile se vend de 6 à 8 paras la livre; ce qui, au change actuel, fait à-peu-près 5 sous. On peut donc évaluer à 500 francs le produit brut d'un arpent de terre planté en oliviers. Le meilleur arpent semé en grains, produit de 15 à 20 quintaux de froment, ce qui fait à peine 200 francs au prix courant du pays. Observons maintenant que la culture de l'olivier n'est pas plus coûteuse que la culture du froment.

J'ai transformé l'olivète en vignoble, et je n'ai pas obtenu un produit plus élevé. Mais quand même, entre le vigneron et le planteur d'oliviers, j'aurais supposé parité, l'un conserverait encore sur l'autre cet avantage, que le vin ne peut

se garder ici long-temps sans se gâter, tandis que l'huile ne se détériore pas sensiblement.

La culture de l'olivier ne convient pas seulement au terrain de l'Attique, mais à l'état politique du pays. Abandonnez pour quelque temps un vignoble, vous êtes assuré de le perdre : mais une olivète négligée dépérit moins et reprend mieux. Or, c'est là un avantage inappréciable pour les paysans grecs, qui souvent obligés de se soustraire par la fuite à la vengeance ou aux caprices d'un Turk, peuvent retourner à leurs champs après avoir apaisé leur bourreau, et y retrouver encore les moyens de sustenter une famille malheureuse.

L'olive, comme toutes les autres productions agricoles, paie l'impôt territorial qui est d'un dixième. Sultan Sélim III a voulu surajouter un para pour chaque pied d'olivier; mais j'ai vu des paysans

grecs qui aimaient mieux couper l'arbre, que de payer l'impôt. Le paysan athénien est pressuré de tant de manières, sa propriété est si précaire, que j'ai encore vu de malheureux cultivateurs vendre leurs oliviers à deux piastres la pièce, c'est-à-dire, à un taux inférieur au produit annuel.

Dès que la cueillette est finie, on doit porter l'olive au moulin; mais ici les paysans ont le même préjugé qu'ils avaient à Rome du temps de Caton. Ils croient bonnement que les olives rendent plus d'huile, quand on les a laissés *marcir* sur un plancher. C'est comme s'il était possible, disait Caton, que le blé crût sur l'aire. Ce qui a de tout temps accrédité cette erreur, c'est que l'olive marcie perd son eau et diminue de volume. Or, sous ce petit volume, elle est en effet plus productive que dans son état de fraîcheur. Mais qu'on songe

qu'une mesure d'olives fraîches se réduit en marcissant à moitié : et alors on sentira que le gain du paysan athénien n'est qu'apparent, tandis que sa perte est réelle; parce que l'olive amoncelée sur un plancher fermente, et que l'huile s'évapore dans la fermentation.

La meilleure huile se tire de l'olive verte : c'est l'*huile d'été* si renommée chez les anciens. Mais l'olive dans l'état de verdure est peu productive, et il faut que le cultivateur se dédommage de la quantité par la qualité. En général plus l'olive est mûre, plus l'huile est grasse et moins elle est agréable à manger; au lieu que plus l'olive est verte, plus l'huile est délicate et plus elle a le goût du fruit, goût si recherché des amateurs.

Les Athéniens modernes paraissent avoir conservé les usages simples des anciens dans la manière d'extraire l'huile des olives. On sait que c'est Aristée, un

de leurs ancêtres, qui inventa les meules pour broyer les olives, et les pressoirs pour en exprimer l'huile. On dirait que la forme de ces moulins antiques a peu changé. Ceux qu'on voit encore aux environs d'Athènes, sont de chétifs bâtimens qui n'ont pas quinze pieds d'élévation. Ils sont couverts de chaume et pavés de marbre; contraste qui frappe souvent dans ce pays. Tout leur mécanisme consiste en un bassin et un pressoir. Le bassin est évidé circulairement et a la forme d'une conque. Du milieu de la conque s'élève une meule de marbre (1) fixée par un massif à un pilier de bois, qui lui sert en même temps d'axe et de moteur. La meule tourne verticalement sur l'essieu ou sur son centre, et c'est par sa circonférence qu'elle écrase

(1) Ce sont ordinairement les *tambours* des colonnes du Parthénon qui servent à cet usage.

les olives soumises à son action. Une roue plus ou moins grande fait tourner la meule, et ce sont des hommes ou des chevaux qui dans les cantons arides font tourner la roue: mais dans tous les villages où il y a une source ou un ruisseau, on se sert, pour faire aller la roue, d'un courant d'eau dont la chute est ménagée avec art.

Quand l'olive est broyée et réduite en pâte, on la porte dans des *cabas* circulaires (1) du bassin aux pressoirs. Ces pressoirs ressemblent aux nôtres, si ce n'est que les montans sont en bois. On range les cabas en pile, et l'on descend la vis avec un levier plus ou moins long. Quatre hommes sont employés au pressurage; et ils font péniblement à force de bras, ce qu'un seul homme ferait sans effort avec une simple roue.

(1) Ces cabas sont faits de *typha palustris*.

L'huile que l'on obtient par le seul effet de la pression, est la plus limpide et la plus pure; c'est l'huile *vierge*. L'huile commune est celle qui ne se dégage de la pâte, que lorsqu'elle en est chassée par l'eau. L'eau imprime à l'huile un principe d'altération; et quand on veut conserver cette substance dans toute sa pureté, on ne doit jamais mêler dans le même vase l'huile *vierge* avec l'huile commune.

L'eau dont on se sert pour détacher de la pâte les parties oléagineuses, doit être bouillante. On la puise dans une chaudière chauffée d'un feu continu; et pour séparer ensuite l'huile de l'eau, on verse les deux liquides mêlés ensemble dans un cuvier, où l'huile surnage à cause de sa moindre pesanteur spécifique. Il faut éviter avec soin que l'huile ne se combine dans le pressoir ou le cuvier avec des substances étran-

gères, et entretenir à cet effet la plus grande propreté dans les *engins*.

Les Grecs ne connaissent pas les pressoirs à *chargement* où l'on a substitué la pierre à la charpente, et où les cabas subissent la plus forte pression sous une voûte inébranlable.

Ils ne connaissent pas non plus les moulins à *deux arbres*: et si la méthode athénienne représente la méthode ancienne, les sçavans qui ont cru voir dans le moulin antique de *Stabia* ou dans la description de Columelle et de Caton, un art supérieur au nôtre, n'avaient assurément aucune idée des moulins de Provence.

L'usage d'agiter et de saturer d'eau le marc d'olive pour le *récenser*, c'est-à-dire, pour en extraire le résidu de l'huile par le lavage, est également inconnu ou négligé parmi les Grecs.

En somme, les moulins grecs m'ont

paru très-imparfaits. J'ai calculé qu'il devait rester au moins un douzième d'huile dans le marc ; et que les dépenses de fabrication étaient d'un tiers plus fortes que les nôtres, et presque doubles de celles de la fabrication génoise, qui est la plus économique que je connaisse.

Les huiles, au sortir du moulin, sont déposées dans des urnes de terre cuite, qui sont rangées en longues files dans des caves voûtées, pratiquées au-dessous des maisons. C'est ce qu'on nomme *pires*. On place les piles dans des lieux frais, parce que la chaleur de l'atmosphère fait fermenter l'huile, et que les parties les plus subtiles s'évaporent dans la fermentation. Les urnes sont pour cette raison bouchées avec soin. On jette au fond de chaque urne une éponge qui a la vertu d'attirer les parties d'huile les plus crasses et les plus aqueuses.

L'huile de l'Attique est la meilleure de

la Grèce : c'est aussi celle qui se fabrique avec le plus de soin. Une partie de cette huile passe à Constantinople, à Salonique et à Smyrne, où elle est consommée dans les séraïls ; l'autre partie est transportée à Marseille, d'où on l'expédie, après l'avoir mêlée avec de l'huile de Provence, dans les Antilles, pour y servir à la table des colons. Les autres huiles de la Grèce sont versées dans les savonneries.

L'huile se vend par petites *mesures* de 12 livres. L'Attique produit annuellement 200,000 mesures athéniennes. Le prix moyen de la mesure est de deux piastres. On consomme dans l'Attique 30,000 mesures d'huile pour la table, et 20,000 pour les fabriques ; en tout 50,000 mesures. Il s'en exporte donc 150,000 mesures : ce qui fait un objet de 300,000 piastres ou de 500,000 francs, au cours du change actuel. C'est la plus forte

somme qui entre dans le tableau des exportations athéniennes.

Ce commerce est dans les mains d'un docteur padouan qui se dit d'origine normande, et qui est sans doute de la famille de *Turcaret*. Je sais gré au docteur de ce qu'il aime mieux s'occuper à gagner de l'argent qu'à tuer des hommes : mais ce que je ne puis lui pardonner en ma qualité de consul, c'est qu'il fait le monopole, et qu'il nuit ainsi à un vrai et honnête Français qui fait le commerce des huiles concurremment avec lui.

L'huile se transporte dans des tonneaux ; et comme on n'en fabrique pas en Grèce, on apporte ces tonneaux de Marseille : ce qui constitue le négociant en un nolis considérable, parce que le vaisseau chargeur encombré de futailles est obligé de venir sur son lest. On charge ici dans toutes les saisons ; mais comme l'huile ne se fige jamais à cause de la dou-

leur du climat, il faut mastiquer les tonneaux pour prévenir le coulage.

Les négocians ne doivent pas acheter sur parole, comme ils le font quelquefois ; car les Athéniens modernes, en fait de friponneries, sont aussi déliés que leurs pères. J'en ai connu qui freletaient leur huile, en la mêlant avec de la décoction de concombre, qui se combine aisément avec toutes les substances huileuses : mais cette fraude n'est pas assez générale, pour qu'on en fasse un crime à la nation.

L E T T R E V I I I .

Corinthe, le 5 floréal an 5.

Raisins de Corinthe.

LA vigne *corinthienne*, *vitis corinthiaca* ou *apyrenadont* Wheler a dit un mot dans son Voyage du Levant, est un arbrisseau qui s'élève à la hauteur de quatre à cinq pieds : cette vigne est par conséquent plus basse que la nôtre, mais elle est plus grosse et plus ligneuse. Elle pousse aussi plus de racines et de rejetons. Ses feuilles sont encore plus grandes, plus obtuses, moins découpées, d'un vert plus tendre en dessus et plus blanchâtre en dessous. Le fruit qu'elle donne et que Linné désigne sous le nom de *petit raisin corinthien*, *uva passa minima* ou *passula corinthiaca*, a le grain comme la

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

Les premiers raisins de Corinthe qui parurent à Marseille et dans les autres grands marchés de l'Europe, y furent apportés vers le commencement du dernier siècle de la rade de Corinthe, et c'est pour cette raison qu'on les appela *raisins corinthiens*. On les cultivait alors sur les coteaux qui, du centre de l'Isthme, s'abaissent vers les deux mers, et qui de toutes les anciennes cultures n'ont conservé que ces beaux bouquets de cyprès,

au milieu desquels Diogène jouissait du plus beau soleil du monde et d'un loisir philosophique, lorsqu'Alexandre vint l'y troubler.

Le *corinthe* est-il un raisin commun dégénéré, ou, si vous voulez, perfectionné par la culture, ou forme-t-il une espèce particulière ? C'est ce que mes essais ne m'ont point encore permis de vérifier. Ce que je sais, c'est que ce fruit n'est point indigène en Morée. Aucun écrivain avant le seizième siècle n'en fait mention ; et il résulte des recherches que j'ai faites tant en Grèce que dans les îles Ioniennes, que le *corinthe* est venu de Naxie en Morée vers l'an 1580. Il est vrai qu'on n'en trouve plus aujourd'hui aucun plant dans cette île de l'Archipel ; mais il a également disparu du territoire de Corinthe, quoiqu'il soit bien certain qu'on l'y cultivait du temps des Vénitiens.

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

Le sol qui convient le mieux à la vigne corinthienne est un terrain sec, léger et caillouteux. Elle ne se plaît point dans une terre grasse, humide et compacte. D'où il suit que les élémens qui doivent donner les meilleurs vignobles, sont le caillou mêlé à une dose suffisante d'argile.

L'analyse que j'ai faite sur divers terrains et dans divers points de la Morée, m'a donné sur 8 parties, 5 parties de terre caillouteuse, $2\frac{1}{2}$ d'argile et $\frac{1}{2}$ de terre calcaire.

Nos vignes aiment les sites tournés au

sud et à l'est : elles cherchent les coteaux plutôt que les plaines. La vigne corinthienne, au contraire, aime mieux les plaines que les coteaux ; et quoiqu'elle se plaise comme la nôtre dans les abris du sud, elle préfère à tous les sites ceux de l'ouest.

Elle cherche le voisinage de la mer, et fuit les montagnes et les aspects sauvages. Jamais on n'a pu la faire monter sur le mont *Cyllène* ; et quoique les bords de l'Alphée soient charmans, comme ces bords se prolongent entre de hautes montagnes qui interceptent l'air salin de la mer, on a attribué à cette cause la langueur des vignobles situés le long de ce fleuve. Ce qui rend cette conjecture vraisemblable, c'est qu'ils réussissent moins mal dans les plaines voisines de l'ancienne Elis.

La culture du corinthe est maintenant circonscrite dans les territoires de la

Morée et des îles Ioniennes, mais je crois qu'on pourrait l'introduire avec succès dans d'autres contrées du midi de l'Europe. De toutes celles que j'ai parcourues, il n'en est point, selon moi, de plus propre à cette culture, que les terroirs de Syracuse et de Cadix. Là, même température et même climat qu'en Morée ; même voisinage de la mer ; même terrain, léger, friable et caillouteux : tout, jusqu'aux aspects, au ton et aux couleurs de la nature, semble le même sur ces rivages divers.

Un pays qui pourrait également convenir à la même culture, serait peut-être la Provence ou du moins cette partie de l'est de la Provence qui s'étend comme par gradins au pied des montagnes subalpines, et dont l'aspect vu de la mer offre le plus magnifique amphithéâtre qui soit au monde. Ce canton de la France jouit du plus beau ciel et de la plus douce tem-

pérature. Il présente par-tout des abris et des sites heureux. L'olivier, le figuier et le grenadier y croissent comme en Morée à côté de la vigne. Les vins de la *Gaude* qu'on y recueille et qui sont si suaves, ceux de la *Malgue* qui sont si généreux, ressemblent à ceux de l'Argolide et de la Laconie si renommés chez les anciens, et le *Cassis* est préférable au *Malvoisie*. Quand on parcourt successivement ces deux pays, on croit n'avoir point changé de climat ni de lieux : le même parfum des orangers vous embaume à Nice comme à Corinthe : vous retrouvez les vergers de Sycione dans ceux de Grasse, les jardins de Patras dans les jardins d'Hières, et la vallée de Tempé dans le vallon de Solliez.

La culture de la vigne corinthienne a des procédés qui lui sont communs avec la culture de notre vigne, et elle en a qui lui sont particuliers. Relisez Columelle,

et vous trouverez que ces procédés ressemblent encore, après deux mille ans, à ceux des anciens.

Lorsqu'on veut planter un vignoble corinthien, on prépare en automne le sol destiné à cette plantation. Il faut d'abord le labourer, le piocher ensuite pour déraciner les mauvaises herbes, enfin l'égaliser et l'aplanir.

On s'occupe après du choix des plants ou *mailletons*, qu'on nomme ici *maglioli*. Les mailletons se coupent en nivôse, et c'est en nivôse qu'ils se plantent. On les prend d'ordinaire dans le temps de la taille sur les ceps les plus beaux et dans un vignoble de quelque canton voisin ; car ceux qu'on choisit dans les vignes contiguës ne réussissent pas.

Les vignes qui se sont le plutôt dépouillées de leurs feuilles en automne, offrent les meilleurs plants, parce que ces plants poussent le plus vite au prin-

temps. Les Moraïtes disent, pour exprimer la propriété de ces plants, qu'ils sont bien *mûrs*. Ils doivent avoir l'épiderme noirâtre, et jeter du suc quand on les coupe; s'ils sont secs et d'un vert mourant, on les met au rebut.

On peut planter le corinthe en automne et en hiver, mais on le plante communément dans cette dernière saison. L'essentiel est de choisir pour la plantation un temps sec. Quand il est pluvieux, on garde les plants qu'on s'est procurés; et pour les garder, on les réunit en paquets, et on les enfouit dans la terre, en ayant soin de les arroser, pour qu'ils ne meurent pas.

Quand le temps de les planter est venu, on creuse en lignes parallèles le long d'un cordeau qui règle l'alignement et la longueur du rayon, des fosses qui, sur une profondeur de quatre pieds et une largeur d'un pied et demi, doivent avoir

une longueur de six pieds. On met également six pieds de distance d'une fosse et d'un rayon à l'autre; de sorte qu'aux premiers jets le sol *complanté* ressemble à un superbe échiquier, où le vert naissant des bourgeons s'élevant uniformément dans des lignes qui se coupent à angles droits, forme le plus agréable coup-d'œil.

Les mailletons doivent être secs quand on les plante. On en met quatre dans chaque fosse, et on les range aux deux extrémités deux à deux, *tête* et *queue* correspondant entre elles parallèlement, ou formant ensemble des angles plus ou moins aigus, selon la nature du terrain ou la courbure donnée au mailleton. Par *tête* les Moraïtes entendent le pied du plant, et par *queue* le bout le plus mince. Ce bout doit être assez long pour sortir hors de la fosse, avec deux yeux au moins et trois au plus. Les mailletons

qui ont du bois de l'année précédente sont les meilleurs, mais on se sert aussi de ceux qui n'ont que du bois de l'année. Parmi nous, on appelle ceux-ci *poules* et les autres *chapons*.

Lorsqu'on craint que quelque plant ne réussisse pas, on en met trois au lieu de deux, à l'extrémité de la fosse; mais dans ce cas il faut avoir soin de couper le troisième, quand les deux autres ont poussé. Avec cette attention on est sûr qu'il n'y aura pas de vides, et que les rayons seront bien garnis.

On couvre ensuite les fosses avec la terre qu'on en avait tirée; et quand tout le sol du vignoble a été ainsi couvert et planté, on l'aplanit, puis on le pioche profondément, et on divise la terre, pour qu'elle s'imprègne bien de toutes les vapeurs de l'atmosphère. La vapeur qui s'exhale du grenadier et du figuier, est, dit-on, favorable au corinthe; et voilà

pourquoi il se plaît tant dans le voisinage de ces arbrisseaux.

L'usage de planter la vigne par *crossète*, est le plus répandu en Morée; mais on y connaît aussi l'usage de la planter par *marcotte*. On choisit alors un beau sarment d'une vieille souche, et, de crainte de l'éclater, on le couche doucement dans un trou de quinze pouces de profondeur, en ayant soin que l'extrémité qui n'est point enterrée sorte de terre avec un œil. Lorsque la marcotte a pris racine, on la sépare de la souche. C'est ainsi qu'en Provence j'ai vu marcotter de vieux ceps pour garnir des vides dans les *filagnes*. On marcotte de la même manière, dans plusieurs autres provinces de France, les muscats, les chasselas et autres raisins précieux.

L'usage de *provigner*, qui consiste à enterrer un vieux cep avec ses plus beaux sarmens, pour qu'il rajeunisse dans le

sein de la terre, n'est point ici connu; et on n'a jamais pu l'y faire adopter.

Dès qu'un champ a été mis en vignoble, la charrue n'y entre plus; tous les labours s'y font à la houe (1).

Le premier labour et le plus essentiel se donne en pluviôse. Les racines du corinthe veulent s'étendre à travers une terre friable et qui cède aisément. Or, les bons labours de pluviôse, à force de diviser la terre *ambiante*, lui donnent cette friabilité; ils procurent encore une libre filtration aux eaux pluviales dont la souche est avide, et qui ne peuvent pénétrer jusqu'à ses racines, lorsque la terre a été trop durcie par les froids de l'hiver.

Les autres labours se donnent au printemps et dans l'automne : il faut les mul-

(1) En Grèce on ne connaît pas l'usage de la bêche; on se sert pour tous les labours de la houe.

tiplier, quand on veut qu'une jeune vigne pousse vigoureusement. On donne ordinairement le second labour avant que la vigne soit en fleurs, et on donne le troisième lorsque le verjus est formé et qu'il va se colorer de vermeil.

Les vignobles de raisins corinthiens demandent, dans leur jeunesse, des soins extrêmes.

Quand la plante pousse dès la première année des rejetons, il faut les retrancher sans pilié, parce qu'ils ne se formeraient qu'aux dépens de la tige qui a besoin alors de se fortifier.

On ne laisse la deuxième année qu'un seul jet, afin que ce jet prenne toute sa croissance.

La troisième année on commence la taille. Cette opération est nécessaire, afin que la vigne ne pousse pas trop de bois et ne donne pas aux branches la sève destinée aux fruits. Il ne faut asseoir la

taille que sur les plus beaux jets, et retrancher les autres. La première année de la taille, on ne leur laisse qu'un seul oeil.

Les années suivantes, on taille avec plus ou moins de rigueur, selon que la vigne a plus ou moins de force. On donne aux ceps les plus forts trois yeux, et deux aux autres.

Le temps de la taille est le mois de pluviôse. On la fait plus ou moins tard, selon le site et le climat. La règle générale est qu'elle doit se faire quinze jours avant que la vigne ait germé. La taille prématurée ou tardive a des inconvéniens : quand vous la faites trop tôt, vous exposez la vigne à geler; et quand vous taillez trop tard, la vigne pousse avant que la plaie soit fermée, et alors elle s'épuise en pleurs.

Pour bien faire la taille, il faut laisser deux doigts de bois au-dessus de l'oeil

supérieur, et faire en sorte que l'entaille soit du côté opposé à cet oeil, de peur que les larmes qui sortent par cette plaie ne le noient.

C'est la quatrième année que les branches commencent à se charger de fruits. Il faut supprimer ces fruits, de peur qu'ils n'épuisent la sève; il faut aussi les supprimer les deux années suivantes. La souche, dans cet intervalle, prend toute sa croissance, et n'a plus besoin ensuite que de se fortifier. On commence alors à l'émonder et à l'échalasser.

On émonde la vigne corinthienne, ou, comme on dit, on l'ébourgeonne, en retranchant les sarmens les moins bons. On lui en laisse plus ou moins, selon sa vigueur. Si vous en laissez trop, l'arbre se consumerait en un vain luxe; si vous lui en laissez trop peu, sa souche pourrait mourir par une surabondance de vie. On laisse trois ou quatre sarmens aux

plus beaux ceps, et deux ou trois aux autres.

Lorsque la vigne a poussé et qu'elle vient à geler en bourre, on peut espérer qu'elle poussera des arrière-bourgeons. Il faut bien alors se garder de toucher au bois qui doit porter ces bourgeons : mais quand la vigne paraît entièrement gelée, il faut couper tout le bois ancien et nouveau, et ne respecter que la souche. Cette opération renouvelle l'arbuste, et lui donne une nouvelle vie.

On met ici la vigne en *perches*, après la taille et l'ébourgeonnement. Cette opération se fait en baissant le sarment, et en l'attachant ainsi courbé à l'échalas : mais dans la plupart des vignobles de la Grèce, on laisse les vignes ramper à leur gré sur la terre, et se chercher les unes les autres pour se servir d'appui.

L'usage de *terrer* la souche est aussi pratiqué. Le *génie* de la vigne étant d'é-

tendre ses racines vers la superficie du sol, elle a bientôt épuisé la terre qui entoure la souche de tous ses sels nourriciers : en chaussant cette souche, vous redonnez à la vigne sa première vigueur.

On greffe sous terre en Morée comme en Bourgogne, afin que la greffe se collant au pied de la souche, prenne en même temps racine du collet. Le bon temps pour greffer la vigne, est lorsqu'elle est en sève.

Les procédés que je viens d'indiquer sont les plus suivis en Morée. On les suit aussi, à quelques changemens près, dans tous les lieux où l'on cultive le corinthe. Je ne dirai point si ces procédés sont les meilleurs : tout ce que je puis assurer, c'est que je les ai pratiqués moi-même dans ma campagne de Pella, et que mes corinthes ont bien pris. Je ne sais pas encore si le terrain leur sera favorable, mais je l'espère. J'enrichirai ainsi à ma

manière la terre qui produisit Alexandre : et si je ne mange pas seul tous mes raisins, j'aurai au moins le plaisir de me les voir voler par les petits-fils d'Antiochus et de Séleucus, qui ne se doutent sûrement pas de *l'étonnante fortune* de leurs pères, quand, nu-pieds et couverts de haillons, ils viennent s'ébattre dans mes prairies.

On ne connaît point ici l'usage des engrais ; mais on les emploie à Zante, où l'on cultive le corinthe mieux qu'en Morée. Il faut fumer la vigne quand elle est épuisée ; et l'on connaît qu'elle est épuisée quand elle jaunit. Il ne faut pas pourtant la fumer avec excès : un trop fort engrais donnerait trop de vigueur à cet arbrisseau, et il produirait des raisins qui, pour être hâtifs, demeureraient verts.

J'ai connu deux cultivateurs de Zante qui avaient la méthode de faire en automne au pied de chaque souche une

petite fosse, et de la remplir, le premier, de marc de raisin ; l'autre, de sel mêlé avec de la cendre : et j'ai su que ces deux cultivateurs avaient eu constamment les plus beaux raisins et les plus abondantes récoltes.

Les vignes corinthiennes portent dès la septième année ; mais leur grand produit ne commence qu'à la douzième. Elles durent ordinairement quatre-vingts ans ; et elles en durent cent, quand elles sont bien tenues. Les troupes de Morousini et de Schulembourg ont mangé du raisin dans des vignobles qui sont encore en plein rapport.

Ces vignobles n'ont qu'un ennemi parmi tous les insectes destructeurs ; c'est un petit ver nommé *scatari*, qui a cinq lignes de long sur deux de diamètre. Il est noirâtre, et est muni d'une double scie et de fortes pinces. L'hiver il reste sous terre et attaque les racines, ce qui

fait sécher la souche. Il monte sur les branches au printemps, et mange les jeunes bourgeons. Si on ne parvient à le tuer ou à l'éloigner, dans huit jours il a tout dévoré, et le mal qu'il cause est irréparable. Mais cet insecte *vitivore* se multiplie peu, parce qu'il naît et meurt la même année. Dans sa courte vie il subit diverses métamorphoses. D'abord sans ailes, il en pousse au printemps pour courir avec plus de rapidité sur les vignes : il ronge tout, feuilles et fleurs, et meurt par une extrême bouffissure. Les Moraites ont un proverbe qui dit, que *les gloutons meurent d'hydropisie comme le scatari*.

Le raisin de Corinthe mûrit et se mange en thermidor ; mais on ne fait la vendange qu'en fructidor, lorsqu'il a changé sa couleur vermeille en couleur purpurine. Ce sont des enfans ou des femmes qui sont chargés de la cueillette, et elle se fait

avec de petits couteaux recourbés par la pointe. On met les grappes dans des paniers, et on les porte à l'aire, qui est toujours placée au milieu ou à une des extrémités du vignoble.

L'aire a la forme d'un carré long, mais un peu incliné, pour laisser un libre écoulement aux eaux pluviales. De petits canaux reçoivent ces eaux, et les portent hors du vignoble. Le sol de l'aire est de terre, mais il est si bien battu, qu'il présente une surface unie, caillouteuse et luisante. On lui donne cette consistance et ce poli, avec de la bouse mêlée à du sang de bœuf et à des brins de paille, le tout délayé dans de l'eau. L'amalgame de toutes ces matières donne une liqueur grasse et visqueuse qui, répandue sur la surface de l'aire et échauffée par l'ardeur du soleil, forme un mastic grossier, mais uni, qui a la propriété et l'apparence d'un vernis. Ce vernis sert à une double fin :

d'abord il empêche que la terre ne se mêle avec le raisin; ensuite il fait que la grappe sèche plutôt, parce qu'il attire et conserve la chaleur.

Le raisin est étendu sur l'aire grappe à grappe. On l'y laisse nuit et jour; mais on a soin de le retourner toutes les vingt-quatre heures.

Dans une belle saison, le raisin sèche en huit ou dix jours; mais il en faut vingt et trente dans une saison pluvieuse. Quand les pluies sont de durée, la récolte est perdue; et le raisin se conservât-il, il perd sa qualité, et ne se vend plus qu'au rabais. Le corinthe, au contraire, des meilleures années, se vend comme les vins du consulat d'*Opimius*.

Quand le raisin a séché, on sépare le grain de la grappe avec de petits râtaux faits de tiges du *lixium africanum* de Linné: on le nettoie proprement en ôtant tous les corps étrangers qui auraient pu s'y

mêler, et on le met dans des paniers pour le porter dans les magasins. Ces magasins nommés *sérails*, sont des bâtimens d'une construction particulière: ils sont fermés hermétiquement, et n'ont qu'une ouverture par le haut et une porte par le bas. Cette porte ne s'ouvre qu'au temps de la vente, et c'est par l'ouverture pratiquée au toit qu'on jette les raisins et qu'on les entasse, jusqu'à ce que le magasin soit comble. Les raisins ainsi pressés par leur propre poids et comprimés encore par des corps étrangers, jettent une liqueur visqueuse, à l'aide de laquelle ils s'unissent tellement ensemble, qu'il faut ensuite employer des pèles à pointe de fer pour détacher des morceaux de cette masse, quand on veut mettre le corinthe en tonneaux. On le foule alors à pieds nus, afin qu'il occupe moins de place, et que privé d'air extérieur, il se conserve mieux dans la tra-

versée. Avec ces précautions, on peut le porter au bout du monde.

On tire du corinthe un vin *gaillard* qui a la force et le piquant de l'eau-de-vie; mais il en rend si peu, qu'aucun propriétaire ne veut envoyer son raisin au pressoir. D'ailleurs ce vin est sujet à s'aigrir et ne souffre pas le transport. Le corinthe passe en nature dans le nord de l'Europe, où il est employé dans les *pouddings*. Les Anglais en font une prodigieuse consommation. En France on ne l'emploie que dans les pharmacies, et en Italie que dans les ragoûts.

Le corinthe n'entraît autrefois dans le commerce anglais que comme objet de luxe; il y entre de nos jours comme article économique. On m'assure qu'il est employé dans les fabriques d'eau-de-vie, et qu'on s'en sert aussi dans plusieurs manufactures, pour nettoyer les laines et les soies. Si ce fait est vrai, la culture

du corinthe s'améliorera; et nous devons le désirer pour nous-mêmes, parce que cet article peut ouvrir une branche de commerce très-intéressante à nos établissemens de Morée.

Je ne sais pour quelle raison les Marseillais n'ont jamais voulu toucher à cette marchandise, malgré les conseils de l'amitié, et ceux de l'intérêt plus puissans encore. Ce sont les Livournais et les Triestois qui commissionnent le corinthe sur les lieux, pour compte de Londres, d'Amsterdam ou de Hambourg. Pourquoi les Français ne chercheraient-ils pas à enlever cette commission aux Italiens? J'ai toujours pensé et écrit que nous avions mal fait de ne pas soutenir nos établissemens de Morée. Mais nous ne sommes ici qu'un point imperceptible, et ce point échappe aux yeux du gouvernement. C'est pourtant par la négligence des petites choses que se perdent

les plus sages établissemens. Tous nos comptoirs de Patras, de Modon, de Navarin ont disparu; et ceux qui subsistent encore à Naples et à Coron, brocantent plutôt qu'ils ne commercent.

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

Le corinthe s'est vendu ces dernières années à raison de 80 piastres le *millier* ou les mille livres, tous frais compris. Ces frais sont énormes, et doublent presque le prix du premier achat.

Comme il n'y a point de tarif déterminé à la douane turke, vous êtes à la merci du douanier dont le métier est de vous rançonner, et vous savez si un turk s'entend à ce métier. Il faut compter le droit de réexportation, au moins à raison de 6 pour 100; il s'élève jusqu'à 10 quand il se fait des *avanies*. Je vais mettre sous vos yeux le tableau des autres frais auxquels on vous assujettit, et placer à côté le tableau de ceux qu'on paie à Zante, pour vous offrir un terme de comparaison.

DROITS PERÇUS A ZANTE.		DROITS PERÇUS EN MORÉE.	
Droit de sortie... 6 p. $\frac{2}{5}$.		Droit de sortie... 6 p. $\frac{2}{5}$.	
Provision..... 3		Provision..... 3	
Estivage..... 2		Estivage..... 2	
Coût des barriques. 4		Coût des barriques. 4	
Primage du capitaine..... 1		Primage du capitaine..... 1	
Frais de port.... 1		Frais de port.... 1	
Pesage et foulage.. $\frac{1}{2}$		Pesage et foulage.. $\frac{1}{2}$	
Censerie..... 1 $\frac{1}{2}$		Censerie..... 1 $\frac{1}{2}$	
<i>Dritto novo, ditto della camera, à raison de deux sequins le millier, ce qui revient au prix actuel à...</i> 7		Frais de bateaux ou de transport dans la rade où se fait le chargement. . 4	
<i>Dritto novissimo, à raison de deux sequins.....</i> 7		<i>Avanieş du Vaïvo-de ou du douanier.....</i> 2	
<i>Dritto degli consiglieri.....</i> 1		Droits de consulat. 2	
<i>Dritto del proveditore.....</i> 1			
TOTAL..... 35 p. $\frac{2}{5}$.		TOTAL..... 27 p. $\frac{2}{5}$.	

En jetant les yeux sur ce tableau, vous voyez que quand le millier vaut 50 piastres de premier achat, il revient à près de 80. Vous penseriez peut-être, d'après ce haut prix, qu'il vous conviendrait mieux d'aller charger dans les îles Ioniennes, et sur-tout à Zante, où le corinthe égale celui de Morée pour le grain et la netteté; vous vous tromperiez. Jetez, je vous prie, un coup-d'œil sur le tableau parallèle, et vous verrez que vous paierez là, à peu de chose près, les mêmes droits qu'en Morée, et qu'il vous faudra payer de plus un droit de deux sequins par *millier*, et un droit nouvellement surajouté de deux autres sequins, ce que les douaniers de Saint-Marc appellent dans leur jargon la *dogana nova* et la *novissima*.

Patras est pour la Morée le grand marché des raisins de corinthe; mais comme le douanier de cette Echelle traite impi-

toyablement les bâtimens qui viennent y charger, on a pris le parti, depuis quelque temps, de faire arrêter ces bâtimens dans la rade d'*Anatolico*, située à l'embouchure de l'*Achelous*. *Anatolico* est bâti sur pilotis au milieu de petites lagunes; et c'est une *Venise en miniature*. Sa rade, fermée par les îles *Echinades*, est vaste et sûre; mais elle est parsemée de vase qui y est charriée par le fleuve, et n'a qu'un fond de trois ou quatre pieds. On ne peut, pour cette raison, y naviguer qu'avec des nacelles qui prennent peu d'eau; et l'on se sert, pour transporter le corinthe, de *Monoxylons*, qui sont de petits bateaux faits d'un seul tronc d'arbre, comme celui du premier navigateur. Leur coupe, tout informe qu'elle est, est svelte et élancée, et à la rade comme à la voile ils volent sur l'eau. Quand la mer est calme, vous voyez tous ces petits bateaux passer avec

la rapidité de l'éclair d'une lagune à l'autre, et quelquefois s'aventurer jusqu'au milieu du golfe. Mais quand le vent fraîchit, on les voit soudain se dissiper comme un essaim d'abeilles; car ils n'oseraient se jouer avec la moindre vague. Ce sont ordinairement des vaisseaux danois qui chargent le corinthe à *Anatolico*. Leur vaste et belle coque, et leur forte membrure, forment avec les *monoxylons* le contraste le plus frappant; et ce contraste présente à l'observateur les deux termes opposés de l'art de la construction nautique, le terme de l'enfance des sociétés et celui de leur perfectionnement: image fidelle de la civilisation turke, et de celle de l'Europe.

L E T T R E I X.

Livadie, le 25 floréal an 5.

Aly-zari de Béotie.

DANS le commerce franc, on désigne la garance sous le nom d'*Aly-zari*. La garance levantine n'est qu'une variété de la nôtre : elle en diffère seulement par une tige plus frêle, par des feuilles plus lisses, et par des racines couvertes d'un parenchime plus tendre. On dirait que c'est la *rubia sylvestris*, légèrement modifiée par la culture.

Cette plante croît dans tous les terrains indifféremment ; mais elle réussit mieux dans les terres substantielles et peu compactes, assises sur un fond de glaise ou de sable. Les terres humides, délayées

et marécageuses lui conviennent aussi bien qu'au chanvre. Voilà pourquoi les meilleures garances de Béotie, sont celles qui se récoltent sur les bords du lac Copais. *Capréna* ou Chéronée, *Scrive* ou Orchomène, la *bourbeuse* Oncheste et les principaux villages de la plaine de Thèbes, ont aujourd'hui d'aussi belles garancières, que celles que l'on voit sur les rives de l'Hermus, dans la plaine de Sardes.

Quand on veut former une garancière, on fait choix d'un terrain uni, et l'on prépare ce terrain, comme si on le destinait à recevoir du blé. Parmi nous, on plante des rejetons ou des plants provenus de graine ; mais en Grèce, l'usage des semis en pépinière est inconnu. On sème la graine pure : cette graine est semée à la volée, et par sillons ou par planches. Les planches sont séparées entre elles par des sentiers ou plate-

bandes vides, qui coupent symétriquement le terrain et présentent un coup-d'œil agréable.

J'avais oui dire que les Levantins faisaient infuser leur graine avec de la fiente de cheval, avant de la confier à la terre; on ne m'a point parlé de ce procédé, sur les lieux. Il serait peut-être plus utile de faire infuser la graine avec de la chaux vive, parce que la chaux en accélérerait la germination. Au surplus, toutes ces préparations ressemblent aux mixtions si vantées pour les blés, et qui bien analysées se réduisent à rien.

On sème ici la garance en pluviôse et en ventôse; et dès qu'elle est parvenue à une hauteur d'environ trois pieds, on la butte. Le buttage consiste à coucher la tige au travers de la planche, et à la couvrir avec de la terre prise dans les deux sentiers latéraux. On répète cette

opération chaque année, après que la plante a poussé de nouvelles tiges; et l'on a soin chaque fois de tirer la terre des sentiers voisins, qui deviennent enfin des fossés, tandis que les planches deviennent des banquettes.

On ne fait ici la récolte des garancières, que la quatrième ou cinquième année: ce qui est cause que la plante a le temps de grossir et de se charger de belles et nombreuses racines, dans lesquelles gît tout le mérite de la garance.

Il faut éplucher les racines à la main, et les débarrasser avec soin de la terre qui s'y trouve mêlée. La méthode de les laver pour les nettoyer est vicieuse, parce que le lavage emporte une partie des principes colorans.

Dès que les racines sont épluchées, on les porte sous des hangards, et on les fait sécher à l'ombre par la seule action de l'air. Les Grecs croient que les

rayons du soleil altéreraient la substance colorante : mais cette opinion n'est pas vraisemblable ; puisque nous voyons que le rouge de la garance appliqué sur l'étoffe ; résiste sans altération à l'action de l'air et du soleil. Leur méthode a d'autres avantages, qu'ils ne soupçonnent pas. D'abord, la partie colorante ne s'imprègne jamais à l'air libre des parties fuligineuses qui peuvent la ternir dans une étuve : ensuite, la racine ne diminue au séchoir que de six septièmes ; au lieu qu'à l'étuve elle se réduit de sept huitièmes. Ces avantages sont assez réels ; sans en chercher de chimériques ; et ils sont assez grands, pour qu'on doive adopter la méthode grecque dans tous les pays où la siccité de l'air le permet :

On n'a jamais pu persuader aux Levantins d'employer la garance fraîche : ce qui offre le moyen d'épargner la moi-

tié des racines, sans que la teinture en soit moins nourrie. Mais il se trouve des cultivateurs, qui ne laissent réduire la garance au séchoir qu'aux cinq sixièmes de son poids. Cette réduction est insuffisante ; la racine ainsi séchée se pile mal, et se pelotte au lieu de se broyer. On connaît qu'elle est suffisamment sèche, quand elle rompt, pliée sous les doigts.

Un arpent de terre semé en garance donne au bout de quatre ans 4,000 okes de racines fraîches, qui, d'après mon calcul, doivent à peu près se réduire à 600 okes, quand elles ont été séchées. La garance sèche se vend de 50 à 40 paras l'oke : ce qui fait un objet de 600 piastres ou de 150 piastres par an ; produit comparable à celui du blé. Observez que la garance n'exige pas autant d'avances, et qu'elle emploie des terres qui ne pourraient être emblavées.

Cette culture est donc sous tous les rapports avantageuse. Elle peut convenir aux provinces méridionales de la France, qui ont un climat analogue à celui de la Grèce. La Provence sur tout pourrait l'adopter avec succès, et nous affranchir du tribut que nous payons à Smyrne et à la Béotie, pour le commerce de la garance.

La garance est, par son bon marché, d'un très-grand usage dans nos teintureries : elle fournit un rouge solide qui résiste aux épreuves de l'air, du soleil, des débouillis, et qui donne de la fixité aux couleurs composées. Mais ce rouge n'est pas pur ; il est altéré par le fauve, couleur propre aux parties ligneuses de toutes les racines. On détruit le fauve par les lessives et l'*avivage*, et on embellit le rouge en le *rosant* avec du *sassari* et de l'orseille.

On recueille dans la grande plaine de

Béotie 1200 sacs d'aly-zari. Il s'en consomme 700 sacs dans la Grèce pour la teinture des cotons filés : les autres 500 sacs sont exportés à Livourne, à Trieste et à Marseille. Le sac est de 100 okes ; et l'oke vaut 20 à 25 paras.

Dans le commerce de Rotterdam on distingue deux sortes de garances, la garance en *branche* et la garance en *grappe* ; mais dans le commerce du Levant tout l'aly-zari se vend en *branche*, ou, comme on dit, en *sorte*. Ce dernier mode est sujet à mille friponneries.

Cependant les courtiers grecs prétendent reconnaître la qualité de la garance à deux signes certains : elle est bonne, disent-ils, quand elle rougit au point de la cassure ; et elle est excellente, quand mouillée, elle s'imprègne au papier. J'ai voulu faire moi-même ces deux expériences, et j'avoue que si l'on n'a pas des indices plus sûrs, on peut être

trompé. On le sera moins, si l'on veut prendre la peine d'envoyer des facteurs acheter la marchandise dans les villages ; mais si l'on est obligé de l'acheter dans le marché de Livadie, il faut être très-circonspect.

L E T T R E X.

Livadie, le 2 prairial an 5.

Vermillon de Livadie.

CE que nous appelons dans le commerce de la Méditerranée *vermillon*, est le kermès. Le kermès est un gall-insecte qui croît sur un petit chêne-vert nommé *ilex coccigera*, comme la cochenille croît sur le nopal. L'*ilex coccigera* est répandu, avec une étonnante profusion, sur toute la côte de la Béotie et de la Phocide, que

baigne la mer de Crissa ; et quand on va chercher des ruines sur les petits coteaux *sud* qui conduisent à l'Hélicon et au Parnasse, on rencontre par-tout des bouquets de cet arbrisseau. Comme il se plaît dans les terrains rocailleux et stériles, il fait presque, avec quelques misérables vignobles, la seule richesse de tous les villages répandus sur les lieux qu'occupaient jadis Delphes, Crissa, Cyparissus, Daulis, Ambryssus, Anticyre, Bulis (1) et Thespies. Thisbé, Ascra la patrie d'Hésiode, l'Hyppoerène, la grotte et le bois sacré des Muses sont cachés aujourd'hui sous des buissons de kermès.

Le kermès provient d'un œuf, passe

(1) Les anciens disaient qu'on ramassait sur les rivages de Bulis les coquillages qui servaient à teindre la pourpre. La vérité est que ces rivages sont tapissés de kermès, et que le kermès était le principal colorant employé dans les teintureries de Bulis.

sous l'état de nymphe, et après avoir percé une espèce de coque qui lui sert d'enveloppe, il prend une forme sphérique, telle à-peu-près que celle d'un petit cloporte, et parfaitement semblable à une boule, dont on a retranché un segment. Il ne se nourrit pas en rongant les feuilles comme les chenilles, mais en les suçant avec une trompe placée sous son corselet.

Le mâle est plus petit que la femelle, et il est aussi plus agile. Il a deux ailes, et saute brusquement comme la puce. La femelle court au printemps sur toutes les branches : mais dès que l'été est venu, elle se fixe à un point de l'arbrisseau, ne se déplace plus, et reçoit dans cet état d'immobilité les caresses du mâle. Elle pond ensuite, bouffit excessivement, et meurt. Son cadavre informe ne conserve point, comme la cochenille, l'extérieur animal : les traits s'effacent, disparaissent, et

bientôt on n'aperçoit plus qu'une espèce de galle, triste berceau des œufs qui doivent éclore. Ces œufs sont d'un rouge blanchâtre ; et vus au microscope, ils semblent parsemés d'une infinité de points brillans couleur d'or.

On fait au printemps la récolte des kermès, et elle est plus ou moins abondante selon que l'hiver a été plus ou moins doux. Ces petits animaux craignent extrêmement le froid. Les plus beaux viennent sur les *ilex* voisins de la mer. Ce sont des femmes qui les cueillent, en les détachant des branches avec leurs ongles. Comme la rosée, en amollissant les feuilles épineuses de l'arbrisseau, rend la cueillette plus aisée, on a soin de la faire avant le lever du soleil. Quand elle est terminée, on arrose les kermès de vinaigre, pour tuer les petits mâles contenus dans les œufs. Sans cette précaution ils s'envoleraient, et emporteraient la tein-

ture. Puis on fait sécher tous les kermès, et on les frotte dans un sac, pour les rendre lustrés. L'insecte prend alors la figure d'une coque. Les coques les plus recherchées dans le commerce, sont celles qui fournissent le plus de cette poudre rougeâtre qui se détache de l'animal sous la forme de grain, et que l'on nomme vulgairement *graine d'écarlate*. C'est de cette graine que l'on tire cette belle couleur rouge, si estimée avant l'usage de la cochenille.

Le canton de Livadie qui peut avoir un rayon de six à sept lieues autour de la ville de ce nom, produit, année moyenne, environ 6000 okes de vermillon. Il s'en consomme 2000 okes sur les lieux dans des fabriques de toiles et de draps grossiers; et l'on en expédie 4000 okes en France (1) et en Italie. L'oke se vend 6

(1) Les Marseillais revendent le vermillon aux Tunisiens, qui l'emploient pour teindre les Fez

à 7 piastres : d'où l'on voit que le vermillon verse tous les ans à Livadie 25 à 30,000 piastres.

ou bonnets de Tunis. La couleur de ces bonnets est belle et solide : ce qui fait regretter que nos teinturiers aient abandonné l'usage du vermillon.

L E T T R E X I.

Pella, le 1^{er} messidor an 5.

LES autres articles bruts du commerce d'exportation sont les soies, les cires, les peaux de lièvre, la graine jaune, l'opium et la gomme adragante.

Soies.

C'est la Thessalie qui donne la plus grande partie des soies versées dans le commerce de Salonique. Zagora est le canton de la Thessalie qui en produit le plus. Ce pays, qui est l'ancienne Magnésie, est composé de vingt-quatre villages appartenant à la sultane Validé, tous régis uniformément, et distribués, comme par gradins, dans des sites charmans sur la pente du Pélion et de l'Ossa. Le climat

252 TABLEAU DU COMMERCE

de ce canton est si doux, l'air si pur, le ciel si beau, que les vers-à-soie filent dans des galetas ouverts de toutes parts. La soie qu'ils donnent serait d'une beauté remarquable, si les Zagoriotés voulaient adopter l'usage de la greffe, et s'ils mettaient plus de soin dans le choix des feuilles destinées à la nourriture des vers. Zagora produit 25,000 okes de soie. Il s'en consomme 5,000 okes sur le pays dans des mouchoirs qui ont le lustre de ceux de Lyon, mais qui n'en ont ni la finesse ni le moelleux. Il en passe 5,000 okes dans les manufactures de Tournavos : 6000 okes vont alimenter celles de Chio : il s'en exporte autant en Allemagne par l'intérieur des terres, et 2 à 3000 okes sont expédiées à Venise par les ports de la Dalmatie. Une partie de ces soies était jadis offerte à la convenance des maisons françaises ; mais ces maisons ne peuvent plus toucher à cet article, depuis qu'il est

monté à des prix fous. Il se paie aujourd'hui de 15 à 18 piastres l'oke. Les soies zagorioties sont trop rudes d'ailleurs, et elles peuvent être avantageusement remplacées dans nos fabriques de gaze par les soies de Sicile et de Calabre.

Cires.

LA Chalcidique produit tous les ans 50 à 40,000 okes de cire. L'île de Thase en produit 25,000 : il en vient 90,000 des provinces othomanes qui bordent le Danube. La cire se vend de 60 à 80 paras l'oke. Il s'en expédie 15,000 okes à Marseille, 40,000 à Venise ; le reste se partage entre les diverses places d'Italie. Nos retours en cire étaient plus considérables, quand nous avions une maison de commerce établie à la Cavale. Toute la cire qui se recueille dans l'île de Thase, était alors offerte à notre factorerie. Les Anglais ont voulu nous remplacer dans

cette petite Echelle, mais il est à présumer qu'ils ne s'y soutiendront pas, parce que le commerce de la Cavale s'est déversé à Andrinople, depuis l'ouverture du port d'Enos et de la Marizza.

Peaux de lièvre.

ON ramasse dans l'Albanie, la Thessalie et la Macédoine environ 10,000 okes de peaux de lièvre. Les Grecs en exportent la moitié pour les ports de Trieste et de Venise, et l'autre moitié est achetée à Salonique par les maisons franques. Les Français en expédient à Marseille 8 à 900 okes. Les peaux d'hiver sont les meilleures ; elles ont un poil plus long, plus épais et plus soyeux. Neuf à dix peaux font l'oke, et s'achètent dix à douze paras la paire. Ce n'est pas, comme on voit, un objet majeur ; encore l'avait-on chargé dans ces derniers temps d'un droit particulier, qu'un Juif avait réussi

par des menées sourdes à faire adopter à l'administration, afin de s'en constituer lui-même le fermier. Nous avons fait justice de cet intrigant, et les peaux de lièvre macédoniennes pourront encore aller à Marseille alimenter nos fabriques de chapeaux. Les Anglais, depuis quelque temps, ont tourné leurs regards vers cette branche d'exportation, et le succès de leurs premiers essais semble devoir donner une suite à leurs envois : mais ils n'y mettront jamais une importance dont l'article n'est pas susceptible.

Graine jaune.

L'ALBANIE et la Thessalie fournissent à Salonique la graine jaune, dite parmi nous *graine d'Avignon*. Cette graine est la baie du petit *nerprun* ou *rhamnus minor* : elle est de la grandeur du poivre, d'un goût astringent et amer, d'une couleur verte tirant sur le jaune. L'arbris-

seau qui la produit, a les racines jaunes et ligneuses, l'écorce noirâtre, les branches longues et épineuses, les feuilles petites, épaisses, d'un vert brillant, assez semblables à celles du buis, et dentelées comme celles du myrte. Les anciens ont connu cet arbrisseau sous le nom de *pixacantha*, qui veut dire *buis épineux* : les Grecs modernes le désignent encore par un nom qui exprime la même chose : La graine d'Avignon est employée dans la teinture jaune : elle donne une couleur appelée en terme d'art *stil de grain* ; mais malgré les meilleures préparations, cette couleur se soutient peu et passe vite. Cependant, ce qui fera toujours rechercher la graine jaune pour les couleurs ordinaires, c'est son bon marché : elle vaut ici 15 paras l'oke. Les Français n'ont jamais donné de l'importance à cet article, mais les Anglais paraissent y en mettre davantage. L'exportation des pre-

miers peut être évaluée à 10,000 piastres, et celle des seconds à 15,000.

Opium.

LES Français tirent de Salonique pour 12,000 piastres d'opium, et les Italiens pour 18,000. Le plus commun se recueille en Grèce, et le plus pur vient de l'Anadoulie. Les Turks réservent pour eux celui qui coule naturellement de la tête du pavot, et ils vendent aux Francs la liqueur condensée qu'on tire de la plante par incision ou expression.

L'opium est employé ici comme soporifique ou comme excitatif. On nomme du nom de *thériakis* les Turks qui en font un usage habituel. La plupart en prennent pour se procurer une sorte de douce léthargie qui semble les placer entre la vie et la mort. Cet état qui assoupit la pensée sans exclure les sensations, a tant de charmes pour eux, qu'il n'est pas rare

258 TABLEAU DU COMMERCE

de rencontrer des *thériakis*, qui passent leur vie à boire du café, à fumer la pipe et à prendre de l'opium. Un de mes drogmans est lié avec un *effendi* qui prend journellement trente tasses de café, fume soixante pipes, avale trois dragmes d'opium, et mange pour toute nourriture quatre onces de riz. J'ai voulu voir ce singulier personnage, et l'on m'a présenté une espèce de momie, dont les muscles semblaient collés sur la peau (1).

D'autres Turks prennent de ce suc concret pour s'exciter aux plaisirs de l'amour, ou pour se procurer une agréable ivresse. Les Janissaires qui vont au combat, prennent de l'opium, comme les soldats allemands boivent de l'eau-de-vie. L'opium turk apaise ou irrite les sens, selon la préparation qu'on lui

(1) Ce qui distingue les *thériakis*, c'est qu'ils ont l'épine dorsale très-courbée.

donne. Celui qu'on mêle avec de la muscade, de la canelle ou du safran, devient aphrodisiaque et donne des songes amoureux. On en fait de petites boules ou pilules, dont les riches Turkes savent se servir adroitement pour amorcer et *incendier* de jeunes Grecs.

Dans le commerce, le bon opium doit être dur et visqueux quand il est frais, et luisant quand il est sec. On le mêle souvent avec des gommés ou de la farine, mais il est aisé de découvrir la fraude. L'opium frelaté ne durcit jamais bien, et il ne file point quand on le rompt. Celui qu'on vend dans les *bazars* n'est jamais pur.

Gomme adragante.

LA gomme adragante découle naturellement ou se tire par incision du *tagacantha*, arbrisseau de la famille des *astragales*, que nous nommons *barbe de*

renard. Cet arbrisseau couvre tous les petits vallons de la Grèce. Les fibres dont sa tige et ses branches sont tissées, expriment un suc glaireux qui se congèle en longs filets, et est versé dans le commerce franc sous la forme de petites boules ou de rubans tortillés. Quand on veut employer ce suc, on le pulvérise dans un mortier chaud, afin de dissiper l'humidité aqueuse dont il est imbibé.

En pharmacie, la gomme adragante lie les compositions pâteuses, et leur donne du corps. Les peintres en miniature en font usage dans leur atelier pour unir et vernir leur vélin, et les teinturiers l'emploient dans leurs fabriques, pour donner de la consistance et du lustre aux ouvrages de gaze et de soie.

Le commerce franc exporte annuellement 5,000 okes de gomme adragante. Le prix de l'oke est de 70 à 80 paras. C'est un objet de 10,000 piastres.

L E T T R E X I I .

Larisse, le 5 thermidor an 5.

Articles manufacturés.

LES articles manufacturés qui entrent dans le tableau des exportations grecques, sont les cotons filés rouges, les maroquins, les tapis, les chemises de soie et quelques draps grossiers connus sous les noms de *capots* et d'*abats*.

Cotons filés rouges de la Grèce.

LA belle teinture rouge que l'on donne au coton dans l'empire othoman, est connue en Europe sous le nom de *rouge du Levant*, *rouge d'Andrinople*. Comme on croit parmi nous que cette couleur résulte principalement des procédés de la

teinture, je vais indiquer ici ces procédés, tels qu'ils sont pratiqués dans les fabriques de la Grèce. Il faut remarquer que l'on opère ordinairement, dans ces fabriques, sur une masse d'écheveaux pesant 35 okes.

Le premier procédé qui se pratique, est le décreusage. Pour décreuser le coton, on fait fondre une oke et demie de soude dans vingt okes d'eau. On fait bouillir cinq à six heures le coton dans ce bain, et on le lave dans de l'eau pure.

Le second bain qu'on donne au coton se compose de soude et de crottin de brebis, le tout délayé dans de l'eau. Pour faciliter le délaïement, on broye la soude et le crottin à l'aide d'un pilon. Les proportions que l'on suit dans le mélange des ingrédients, sont d'une oke de crottin, de six okes de soude et de quarante okes d'eau. Quand le mélange est opéré, on passe à travers un tamis la liqueur

qui en est exprimée ; et la versant dans un cuvier , on y verse aussi six okes d'huile d'olive qu'on a soin de remuer, jusqu'à ce que le tout soit devenu blanchâtre comme du lait. On arrose ensuite le coton avec cette eau ; et quand les écheveaux en sont bien imbibés, on les tord, on les presse et on les fait sécher. Il faut réitérer trois et jusqu'à quatre fois le même bain , parce que c'est ce bain qui donne au coton l'idonéité plus ou moins grande à la teinture. Chacun de ces bains se compose de la même eau, et doit durer cinq à six heures. Il faut observer qu'on fait toujours sécher, au sortir du bain, le coton tel qu'il est, sans le laver ; on ne doit le rincer qu'après le dernier lavage. Le coton est alors aussi blanc que s'il avait été mis sur le pré.

Le bain de crottin n'est point connu dans nos teintureries. C'est une pratique particulière au Levant. On peut croire

que le crottin n'est d'aucune utilité pour la fixité des couleurs : mais on sait que cette sorte d'excrément contient une grande quantité d'alkali volatil tout développé, qui a la propriété de *roser* le rouge. Il est donc probable que c'est à cet ingrédient que les rouges du Levant doivent leur vivacité et leur éclat. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on apprête les maroquins du Levant avec de la fiente de chien, parce qu'on a trouvé cette fiente propre à exalter la teinture de la laque. Le bain de crottin est suivi de l'engalage.

L'engalage se donne en plongeant le coton dans un bain d'eau tiède, où l'on a fait bouillir cinq okes de noix de galle pulvérisée. Cette opération rend le coton plus propre à se saturer des couleurs, et donne à la teinture plus de corps et de solidité.

Après l'engalage vient l'alunage, qui se répète deux fois à un intervalle de

deux jours, et qui consiste à faire tremper le coton dans un bain d'eau où l'on a infusé cinq okes d'alun et cinq okes d'eau alkalisée par une lessive de soude. L'alunage doit se donner avec soin, parce que c'est cette opération qui combine le mieux avec le coton les parties colorantes, et qui les soustrait en partie à l'action destructive de l'air. Quand le second alunage est terminé, on tord le coton, on l'exprime, et on le met dégorgé dans un courant d'eau, après l'avoir renfermé dans un sac de toile claire.

On procède ensuite à la teinture. Pour composer les couleurs, on met dans une chaudière cent okes d'eau et trente-cinq okes d'une racine que les Grecs nomment *aly-zari*, et nous garance. On pulvérise la garance, et on l'arrose de sang de bœuf ou de brebis. Le sang renforce la couleur; et selon la nuance que l'on veut donner à la teinture, on en met une plus

ou moins forte dose. On entretient sous la chaudière un feu bien nourri, mais point trop ardent; et quand la liqueur fermente et commence à s'échauffer, on plonge les écheveaux peu à peu, pour que le feu ne les surprenne pas. On les lie ensuite avec des cordes à des lizoirs ou petites baguettes croisées à ce dessein sur la chaudière; et quand la liqueur bout bien et uniformément, on enlève les baguettes qui tenaient les écheveaux suspendus perpendiculairement, et on les laisse tomber dans la chaudière, où ils doivent rester jusqu'à ce que les deux tiers de l'eau soient consumés. Quand il ne reste plus qu'un tiers d'eau, on ôte le coton et on le lave dans de l'eau pure.

On perfectionne ensuite la teinture par un bain d'eau alkalisée par la soude. Cette dernière manipulation est la plus difficile et la plus délicate, parce que c'est elle qui donne le ton à la couleur. On

jette le coton dans ce nouveau bain, et on l'y fait bouillir à un feu continu, jusqu'à ce que la couleur devienne telle qu'on la desire. Tout l'art consiste à saisir le *juste point*. Aussi l'ouvrier soigneux guette-t-il avec une attention scrupuleuse l'instant où il faut ôter le coton du feu, et il aime mieux brûler sa main que de manquer cet instant.

Il paraît que ce dernier bain, jugé par les Grecs si important, pourrait être suppléé par une lessive de savon; et il est vraisemblable qu'une eau savonneuse donnerait à la couleur plus de finesse et de netteté.

Quand la couleur est trop faible, les Levantins savent la renforcer en augmentant la dose des colorans; et quand ils veulent l'éclaircir et l'embellir, ils se servent de diverses racines du pays; et entr'autres d'une racine nommée *sassari*,

dont j'ai fait passer en France des échantillons.

L'aly-zari, qui est le principal colorant employé dans les teintureries grecques, se recueille dans l'Anadoulie, et vient de Smyrne en Grèce. On en recueille aussi dans la Béotie. La supériorité de cette plante levantine sur la garance européenne, est reconnue par tous les gens de l'art, et peut provenir de deux causes : de la manière dont on la cultive, et de la méthode employée dans sa dessiccation.

Comme l'aly-zari paraît avoir un tempérament plus faible que la garance commune, que ses branches sont plus délicates, ses feuilles plus lisses et plus tendres, sa tige plus frêle, on le rame en Levant comme on rame parmi nous les haricots. La tige mieux nourrie prend ainsi plus de croissance, et pousse plus de racines : or, ce sont les parties

ligneuses des racines qui donnent le plus de parties colorantes.

En outre, on ne récolte l'aly-zari qu'à la cinquième et même à la sixième année, c'est-à-dire, lorsqu'il est dans toute sa force : tandis qu'en France et en Zélande, où les terres sont plus précieuses qu'en Levant, on veut jouir trop tôt; et on récolte la garance avant son entière maturité.

La méthode employée dans la dessiccation, contribue aussi à la bonté de l'aly-zari. Les Levantins le sèchent à l'air libre, et cette opération est aisée dans un pays où la siccité de l'air est extrême; tandis que dans nos climats humides, nous sommes obligés de sécher la garance dans des étuves. D'où il arrive que la fumée qui se mêle à l'air chaud et pénètre les racines, charge ces racines de parties fuligineuses, qui altèrent la subs-

tance colorante : accident qui n'a pas lieu quand la garance sèche sans feu.

Peut-être, au reste, que l'aly-zari et la garance ne donneront jamais, malgré tous les soins de la dessiccation et de la culture, le même ton de couleur; parce qu'il peut se trouver, entre ces deux plantes si semblables, la même différence qui existe entre les chèvres de France et celles d'*Angora*.

Peut-être aussi que la supériorité de l'aly-zari sur la garance ne vient que de ce que ses tiges sont plus tendres, et ont par-là plus de disposition à se transformer en racines succulentes. Dans ce cas, plusieurs de nos plantes indigènes dans la famille des *rubiacees* pourraient le remplacer avec avantage; et alors il faudrait ranger parmi ces *rubiacees*, le *galium luteum*, le *gallium flore albo*, qu'on trouve en abondance sur les côtes du Poitou, et la garance qui croît sur l'un

et l'autre revers des Alpes, et qu'on a désignée sous le nom de *rubia lævis taurinensium*. Toutes ces plantes donnent un rouge aussi beau et aussi pur que la meilleure garance.

Les principales fabriques de coton filé rouge établies en Grèce, sont dans la Thessalie. Il y en a à Baba, Rapsani, Tournavos, Larisse, Pharsale, et dans tous les villages situés sur le penchant de l'Ossa et du Pélion. Ces deux montagnes peuvent être considérées comme des alambics qui distillent les vapeurs éternelles dont l'Olympe est couronné, et qui les distribuent dans les belles vallées assises à leurs pieds. Parmi ces vallées on a distingué de tout temps celle de Tempé, à cause de la beauté des ombrages et des eaux. Ces eaux, à raison de leur limpidité, sont très-propres à la teinture, et elles alimentent une infinité de

fabriques, dont les plus renommées sont celles d'*Ambélakia*.

Ambélakia (1) par son activité ressemble plutôt à un bourg de Hollande qu'à un village de Turquie. Ce village répand par son industrie le mouvement et la vie dans tout le pays d'alentour, et il donne naissance à un commerce immense qui lie l'Allemagne à la Grèce par mille fils. Sa population qui a triplé depuis quinze ans, est aujourd'hui de quatre mille âmes; et toute cette population vit dans les teintureries, comme une essaim d'abeilles vit dans une ruche. On ne connaît point dans ce village les vices ni les soucis qu'engendre l'oisiveté. Les cœurs des Ambélakiotes sont purs et leurs visages contents. La servitude qui flétrit à

(1) Ambélakia est sur le penchant de l'Ossa et sur la rive droite du Pénée, entre Larisse et la mer, près de l'emplacement qu'occupait *Homolis*.

leurs pieds les campagnes qu'arrose le Pénée, n'est point montée sur leurs coteaux : aucun Turk ne peut habiter ni séjourner parmi eux, et ils se gouvernent comme leurs ancêtres par leurs *protoyeros* et par leurs propres magistrats. Deux fois les farouches Musulmans de Larisse, jaloux de leur aisance et de leur bonheur, ont tenté d'escalader leurs montagnes et de piller leurs maisons ; et deux fois ils ont été repoussés par des mains qui ont soudain quitté la navette pour s'armer du mousquet.

Tous les bras, même ceux des enfans, sont employés dans les teintureries d'Ambélakia ; et tandis que les hommes teignent le coton, les femmes le filent et le préparent. On ne connaît point, dans ce canton de la Grèce, l'usage des rouets. Tout se file au fuseau. Le fil, sans doute, en est moins fort, moins rond, moins égal ; mais il est plus doux, plus soyeux,

plus tenace. Il casse moins, et dure plus ; il blanchit mieux, et est plus propre à la teinture. C'est un plaisir de voir les femmes d'Ambélakia, armées chacune d'un fuseau et caquetant ensemble devant la porte des maisons. Mais on ne peut jouir qu'un instant de ce plaisir ; car dès qu'un étranger paraît, soudain elles s'enfuient, en laissant voir, comme Galathée, dans leur fuite précipitée, le desir de se montrer :

Et fugit ad salices, et se cupit antè videri.

L'œil ne peut alors que parcourir rapidement quelques-unes de leurs formes : mais il reconnaît encore avec surprise ces anciennes tailles grecques, sveltes et élancées, qui ont servi de modèle aux plus belles statues du monde.

Il y a à Ambélakia vingt-quatre fabriques, où l'on teint chaque année deux mille cinq cents balles de coton, de cent

okes la balle. Ces deux mille cinq cents balles passent toutes en Allemagne, et sont distribuées à Pest, Vienne, Leipsik, Dresde, Anspach et Bareuth. Les marchands ambélakiotes ont des comptoirs dans toutes ces villes, et ils y débitent le coton aux manufacturiers allemands. Tous ces comptoirs furent régis dans le principe par des sociétés qui avaient chacune ses intérêts particuliers : mais ces sociétés se nuisant par la concurrence, on imagina de les réunir toutes pour n'en former plus qu'une seule. Le plan d'une grande commandite fut conçu il y a vingt ans, et un an après il fut exécuté. Les réglemens qu'on donna à la nouvelle compagnie furent rédigés par des gens sages. Chaque propriétaire ou chef de fabrique put contribuer pour une somme relative à ses moyens. Les moindres mises furent fixées à cinq mille piastres ; et l'on réduisit les plus fortes

à vingt mille, pour ne pas laisser aux riches la faculté d'engloutir tous les profits. Les ouvriers purent réunir leurs pécules, et ils formèrent entre eux des mises communes, qui furent comme de petites commandites incorporées dans la grande. Ces ouvriers, outre leur argent, donnèrent encore leurs peines et leurs soins ; et le salaire de leur travail, joint à celui de leurs capitaux, eut bientôt répandu l'aisance dans tous les ménages. Les bénéfices du *dividende* furent réglés à dix pour cent par an, et l'excédent fut destiné à grossir le capital primitif, qui s'éleva en deux années de six cent mille piastres à un million.

On plaça à la tête de la compagnie trois directeurs principaux, et ces directeurs formèrent à Ambélakia une *raison* de commerce sous un nom idéal, dont eux seuls se réservèrent la signature ; mais ils confièrent cette même signature à

trois autres de leurs associés à Vienne, qui était le siège de leurs retours comme Ambélakia était celui de leurs envois. Les deux *raisons* d'Ambélakia et de Vienne eurent des correspondans subalternes à Pest, Trieste, Leipsik en Allemagne, et à Salonique, Constantinople, Smyrne en Turquie. Ces correspondans furent chargés de recevoir les envois, d'opérer les retours, de fréquenter les foires, et d'ouvrir ainsi au coton filé de la Grèce des débouchés dans toute l'Allemagne. Ils furent aussi chargés de faire circuler les fonds qui provenaient des ventes, et de se les remettre de main en main, de place en place, suivant les convenances et les besoins. De cette manière, la compagnie ne partageait avec personne les bénéfices de la banque; et quand le change était contre elle, elle employait ses fonds à Salonique ou à Smyrne dans l'achat des matières

premières. Jamais société ne fut établie sur des principes plus économiques, et jamais moins de mains ne s'entremirent pour *rouler* un aussi gros volume d'affaires. Tout fut réglé, tout fut calculé avec une sagesse qui n'a jamais eu de modèles que parmi les habitans du Paraguay, et d'imitateurs que dans les sociétés marchandes des *frères Moraves*. Pour concentrer à Ambélakia tous les profits, un des statuts prescrivait qu'on ne pourrait choisir les correspondans que parmi des Ambélakiotes; et pour mieux diviser les bénéfices entre eux, un autre statut portait que tous les correspondans tourneraient sur eux-mêmes, en se relevant tous les trois ans; et qu'après chaque triennat ils seraient obligés de rentrer dans le pays, pour y travailler un an au moins auprès des *Mattadors*, et s'y retremper dans les principes mercantiles de la compagnie. Le

commerce d'Ambélakia ainsi organisé fit par-tout des progrès rapides, et eut bientôt vivifié toutes les places par où il passa. J'observais sa marche avec intérêt : et pensant que ce commerce pouvait donner à nos comptoirs de Salonique une nouvelle vie, je cherchai par des insinuations et des promesses à en diriger une branche sur Marseille. Mais j'échouai dans mon entreprise, soit que les Grecs craignissent de trouver dans les Français de dangereux rivaux, soit qu'ils aimassent mieux traiter avec la bonhomie allemande qu'avec la perspicacité marseillaise.

La plus heureuse harmonie régna long-temps dans la commandite. Tous les membres contribuaient à l'envi à ses succès. Les directeurs étaient désintéressés, les correspondans zélés, les ouvriers dociles et laborieux. Egalement réparti parmi tous les ouvriers et dans

tous les ateliers, le travail était fait avec soin et avec célérité : toutes les fabriques prospéraient. La compagnie qui grossissait tous les jours ses profits, roulait sur un immense capital. Ses envois s'élevaient rapidement, et donnaient un bénéfice de 60, 80 et même de 100 pour cent : toutes les actions avaient décuplé. Mais cette surabondance de richesses qui semblait devoir consolider la commandite, y jeta le désordre et la confusion. Les directeurs devenus opulens, devinrent exigeans ; les pauvres enrichis à leur tour, ne voulurent plus obéir ; les ouvriers quittèrent la navette pour prendre la plume, et voulurent vendre au lieu de teindre et de filer ; tout le monde voulut commander. Les assemblées devinrent tumultueuses : les ouvriers, qui étaient les plus nombreux, y dominèrent : dès-lors il ne fut plus possible de faire prévaloir un avis sage ; les

opinions divergèrent en tous sens, et on ne put plus les concilier. La société fut ainsi déchirée pendant vingt mois, et elle rompit enfin avec éclat il y a deux ans, pour se diviser en autant de petites commandites qu'il y avait de sociétés d'ouvriers. La méfiance, l'esprit d'envie, le désir de se nuire, toutes ces petites passions tracassières qui entrent dans la composition du caractère grec, miment déjà par les fondemens les *sociétés nouvelles*; et il est présumable qu'elles n'auront qu'une existence éphémère.

Ce furent les prétentions des chefs, l'orgueil des nouveaux enrichis, qui causèrent la ruine de l'ancienne commandite. Mais ce qui hâta sa dissolution, fut un procès où tous les membres prirent parti. Dans le nombre des statuts il y en avait un qui défendait aux sociétaires de vendre à leurs parens : c'était le moyen de prévenir les ventes frauduleuses.

Cependant un associé de Vienne vendit pour vingt mille piastres de coton filé à un marchand qui, quelque temps après, devint son gendre. Ce marchand ayant été ensuite amené par la nature de son commerce à Ambélakia, son beau-père, qui était devenu directeur, lui fit faire, à l'aide de son crédit, une nouvelle vente. L'acheteur faillit un an après, et ne put payer. Alors la compagnie attaqua le beau-père. Celui-ci se défendit sur ce que l'acheteur, lors de la première vente, n'était pas encore son gendre : enfin il consentit à payer le principal, mais il se refusa à payer les intérêts qui dans l'intervalle avaient énormément grossi le capital. Le procès se chargea d'incidens, et se compliqua. Promené de tribunal en tribunal, il fut amené au mien, où j'eus la faiblesse, séduit par ma bonne foi, de juger sans exiger de compromis : on se pourvut ailleurs.

Du consulat de Salonique, l'affaire passa dans diverses légations de Constantinople : de Constantinople elle fut portée à Vienne, où elle vint d'être jugée en définitif, après avoir occasionné des frais énormes à la compagnie.

On est maintenant occupé de la liquidation, et cette liquidation, qui est très-embrouillée, sera longue et chancelante. J'invite les sociétaires à se quitter de bonne grace, et à ne point consumer en vains débats les précieux fruits de leur industrie. Ils sont presque tous parens, et ils sont destinés à être un jour amis, s'il est vrai que les meilleurs amis soient ceux que nous donne la nature. Ils se sont assez long-temps tourmentés par de petits projets de vengeance : pourquoi se prépareraient-ils de nouveaux repentirs ? Qu'ils se souviennent des avis que je leur ai donnés

à mon passage ; ils m'ont été dictés par l'amitié.

Pour moi, je n'oublierai jamais ce que j'ai vu à Ambélakia et dans ses environs : une population nombreuse vivant toute entière du produit de ses manufactures, et m'offrant, au milieu des roches de l'Ossa, la réunion touchante d'une famille de frères et d'amis : la belle institution reléguée par les Jésuites au milieu des forêts du Paraguay, transplantée comme par magie parmi les précipices et les avalanches de Tempé : les haines grecques amorties : le goût des vaines subtilités remplacé par l'amour des solides études : la vanité nationale étouffée par des sentimens généreux : toutes les idées grandes, libérales, germant sur un sol voué depuis vingt siècles à l'esclavage : l'ancien caractère grec repoussant avec sa première énergie au milieu des torrens et des cavernes du Pélion :

et pour tout dire enfin, tous les talens et toutes les vertus de l'ancienne Grèce renaissant dans un coin de la Grèce moderne.

OBSERVATIONS.

C'EST de la Grèce que nous avons emprunté l'art de teindre le coton en rouge. Des teinturiers grecs vinrent s'établir vers le milieu de ce siècle à Montpellier, et y teignirent le coton à la façon de leur pays. Leurs procédés eurent bientôt été copiés par les teinturiers français; et c'est ainsi que la teinture du Levant s'est répandue dans nos fabriques du Languedoc et du Béarn, et dans celles de Rouen, de Mayenne et de Chollet.

« Cette teinture consiste (1) à passer le

(1) Ce sont les expressions de Chaptal, dans son rapport à l'Institut sur ma lettre.

» coton dans des liqueurs savonneuses ;
 » faites avec de l'huile et une légère lessive de soude. On foule le coton dans ces lessives avec le plus grand soin et pendant plusieurs jours de suite, en ayant l'attention de l'exprimer et de le faire sécher après chaque immersion. On délaie dans le premier bain un peu de crottin de brebis, ou de la liqueur contenue dans la seconde poche de l'estomac des animaux ruminans. Après ces premières lessives, on lave le coton, on l'engale, on l'alune, on le rince, on le garançe, et on l'avive en le faisant bouillir dans une lessive de soude. Les Grecs sont dans l'habitude de le passer après toutes ces opérations, tant pour en nourrir que pour en unir la couleur; mais dans ce dernier cas, on diminue la proportion des ingrédiens. Telles sont les principales opérations suivies dans les teintureries de coton.

On convient généralement que le rouge du Levant a plus d'éclat et de vivacité que le nôtre; mais d'où lui vient cette supériorité (1)? Il y a des teinturiers qui veulent que la substance qui y contribue le plus, soit le crottin de brebis, qui paraît agir dans la teinture par une matière analogue à la sérosité ou à la colle-forte. Du moins il est certain qu'on peut suppléer les crottes par du suc gastrique, de la gomme arabique, de la colle de poisson et d'autres substances glaireuses. On dis-

(1) Nos teintureriers paraissent s'être beaucoup perfectionnés durant mon séjour en Grèce. Chaptal m'a montré, depuis mon retour à Paris, des échantillons de cotons filés sortis des fabriques de Montpellier, d'une variété dans les couleurs et d'une richesse dans les nuances, comparables à tout ce que j'ai vu de plus beau dans la Grèce. Mais il faut remarquer que la fabrique d'où sortent ces échantillons, a été dirigée par ce savant aimable, qui a appliqué avec tant de succès la chimie aux arts.

sout ces substances avec de l'alun, ou mieux encore avec le nitrate d'alumine, qui donne une couleur plus saturée et d'un ton plus agréable.

Ce qui peut aussi contribuer à la beauté du rouge levantin, c'est qu'on a soin de bien rincer le coton au sortir de chaque mordant. La couleur prend de cette manière plus aisément, et se combine mieux. Il paraît encore qu'une dessiccation complète est nécessaire après chaque bain. L'eau étant chassée, son affinité ne s'oppose plus à la combinaison ou à la décomposition du mordant. Il est assez indifférent que cette dessiccation se fasse à l'ombre ou au soleil, pourvu qu'elle se fasse bien.

Une seconde cause qui influe, dit-on, sur la beauté de la couleur, est l'urine fraîche substituée à l'eau; mais l'urine a un inconvénient, c'est qu'en été elle se putréfie trop promptement dans le bain.

On substitue dans beaucoup de teintureries grecques à la noix de galle le sumac et d'autres astringens plus communs, tels que l'écorce de grenade, la racine de noyer, et l'écorce d'aune et de chêne.

En général, les procédés des Grecs m'ont paru très-complicés. Ils emploient environ quinze ingrédiens différens, et une manipulation de plus d'un mois : il est donc très-difficile de bien saisir l'ensemble d'une telle manipulation, et il serait très-possible qu'il se fût glissé dans ma lettre des erreurs. Je vous prie de vouloir bien me les pardonner.

LETTRE XIII,

à un fabricant de Nîmes.

COTONS FILÉS. SUITE.

Vous voudriez, N^{***}, que je protégéasse la fabrique de votre associé B^{***}. Permettez-moi de vous instruire de l'état des choses, et vous me dicterez vous-même mon devoir.

Le coton filé de la Grèce ne convient point en France, parce qu'il est trop tordu et trop inégal pour être employé dans les tissus légers de nos manufactures : mais il est singulièrement propre aux manufactures grossières d'Allemagne, parce qu'il prend mieux la teinture que celui des Antilles, qu'il absorbe moins de matières, et que par sa grosseur