

Il est facile de calculer le produit annuel en blé de toute la partie de la Macédoine et de la Thessalie soumise à la dîme impériale d'après les registres de l'istira. Cent vingt mille quilots fournis par le département de Salonique, quatre-vingt mille par celui de Volo, et soixante mille par celui d'Orphano, donnent deux cent soixante mille quilots, qui, n'étant que le dixième supposé et le douzième au réel du produit annuel, présentent un total de trois millions cent vingt mille quilots, ou environ huit cent mille setiers de Paris.

On ne peut déterminer la quantité de blé exporté que par les registres des douanes; mais ils ne font mention que des blés qui sortent par la voie de l'istira; ils indiquent qu'il sort année commune trente chargemens expédiés des trois échelles de Volo, de Salonique et d'Orphano pour le port de Constantinople, et quarante destinés pour les autres ports ottomans. On doit supposer qu'il se fait dix chargemens en fraude soit dans le golfe de Zeitoun, soit dans celui de Cassandre; on a donc un total de quatre-vingts chargemens.

---

quie. Il y a deux sortes de quilots, celui de Salonique et celui de Constantinople ou de *Stambole*. Celui-ci contient soixante-une livres, poids de marc de grain; le quilot de Salonique vaut trois quilots trois quarts de celui de *Stambole*, c'est-à-dire deux cents vingt-huit livres, poids de marc.

Il n'est pas aussi aisé de déterminer la quantité des grains expédiée annuellement pour les ports de l'Europe. Comme l'extraction pour les ports non ottomans est sévèrement prohibée par les lois turques, on n'a 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 françaises et italiennes, il paraît que ces remises peuvent s'élever, année moyenne, à une valeur de deux cent mille piastres pour la France, et six cent mille pour l'Italie, ce qui, d'après le prix marchand des blés, donne environ quarante chargemens qui, joints aux quatre-vingts chargemens pour les ports ottomans, forment un total de cent vingt chargemens.

Chaque chargement peut être évalué à cent mille quilots; les cent vingt chargemens indiquent donc une exportation d'un million deux cent mille quilots. Ce total du produit de la récolte est de trois millions cent vingt mille quilots; il se consomme donc dans cette partie de la Thessalie et de la Macédoine soumise à l'istira un million neuf cent vingt mille quilots, ou environ cinq cent mille setiers de Paris.

« A voir cette masse de productions et les exportations dont elle est l'aliment, ne serait-on pas tenté, dit le judicieux auteur du *Tableau du commerce de la Grèce*, de juger favorablement de

l'état des cultivateurs? mais on se tromperait. Cette surabondance de productions ne prouve rien pour leur bonheur, parce qu'il n'est point l'excédant du nécessaire. Dans les états où les paysans jouissent de la plénitude de leurs droits civils, comme dans une 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'échelle 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 du travail de tout un canton pour la dévorer seuls; ils ne laissent pas même au malheureux producteur le plus étroit nécessaire, et ils vendent pour satisfaire leurs fantaisies ce qu'ils ne peuvent dévorer. 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 l'on considère l'état d'abandon des campagnes et la masse énorme des exportations qui laissent

aux habitans de si faibles moyens de subsistance. 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 du gouvernement 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 turc, ni les délires de la superstition n'ont pu dépeupler les riantes vallées de la Sicile et de la Macédoine. »

Le nourrissage des bestiaux souffre moins dans les riches contrées qui nous occupent que les autres parties de l'économie rurale, parce que la terre pour produire de riches pâturages n'a pas besoin d'être sollicitée par la culture; ceci explique comment la production des laines forme dans la Macédoine une branche importante de son commerce.

Tout est propre au pâturage des troupeaux dans les contrées de la Grèce, surtout dans la Macédoine. Comme dans l'Espagne, on y fait voyager les moutons pour les tenir toute l'année dans

une égale température : ils passent l'hiver dans les plaines et l'été sur les montagnes. La Grèce a même cet avantage sur l'Espagne que les trans migrations y sont moins longues et moins pénibles, parce que le pays est traversé dans tous les sens par de hautes montagnes. On connaît tous les autres avantages du parcage : nous ne nous y arrêterons pas ; c'est à lui qu'on doit la beauté et la finesse des laines d'Espagne et de la Macédoine.

Dans le commerce des Francs, celui qui nous intéresse particulièrement ici, la laine grecque se divise en diverses qualités. La première est celle que donne la tonte en avril. 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 laine noire qui sort du triage. Le *fin* est composé des toisons qui présentent une laine grasse, soyeuse et légère. Les toisons qui donnent une laine rude, incohérente, séparée en flocons allongés, se jettent au *grossier*, et le *baja* est la laine des cuisses et des queues dont on a coupé le crotin. 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 et la mauvaise qualité de la laine *surge* que l'on achète dans les ports de la Grèce.

La laine *pelade* vient des moutons qui meu-

rent de maladie ou que l'on tue. La laine qu'on en obtient en jetant les toisons dans un four à chaux est courte, sèche, détachée, et quoiqu'on la lave dès qu'elle a été détachée de la peau, on ne peut jamais la débarrasser des particules de chaux qui s'y imprègnent et en augmentent le poids. La laine *batarde* est celle qui tombe naturellement de l'animal. Les bergers la mêlent avec la laine *surge*; mais au triage elle se jette au *grossier*.

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 quatre à cinq cent mille okes. La tonte en donne une quantité bien plus forte; mais il en reste deux cent mille okes à Mayada pour y servir au tissage de soixante-dix mille 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 cinquante mille okes à Philippopolis dans la fabrique d'abats, d'où il en sort annuellement quinze mille pièces. Ces abats sont expédiés à Smyrne, et de là distribué dans l'Anatolie ou Anadolie, la Syrie et l'Arabie. Les côtes de Zagora emploient dans la fabrique des capots toutes les laines, tant *surge* que *pelade*, 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 douze mille cantars (1), et il ne s'en fait qu'un ou deux chargemens dans les ports de Patras ou dans celui de Coron.

La ville de Salonique est le grand marché des laines grecques. On les apporte sur cette place d'Ienidgé, de Doïram, de Strumzza et de Serès. Les quantités réunies de ces divers lieux peuvent en donner trois cent mille okes; les belles plaines qui environnent Salonique en versent deux cent mille dans le commerce franc.

La laine se vend depuis quinze jusqu'à vingt-cinq 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; trois mille balles de cent okes sont expédiées à Marseille, et de là passent en Languedoc, où elles sont employées dans 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* (2). Les plus

(1) Le cantar est de quarante-quatre okes; chaque oke répond à quarante onces, poids de marc; ainsi le cantar est de cent dix livres, poids de marc. C'est le quintal dont on fait usage en Turquie et en Grèce.

(2) Il y a des *londrins premiers* et des *londrins seconds*. Ce sont des espèces de draps que l'on fabriquait en Languedoc pour le commerce du Levant. Les *londrins pre-*

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 du drap. Un avantage considérable de notre commerce de laine en Grèce, c'est que nous y achetons la marchandise brute, et que nous la reportons au Levant ouvrée.

On peut évaluer chaque chargement à six cents balles de cent okes, et le prix moyen de l'oke à vingt paras. L'article des laines fait donc affluer sur la place de Salonique une somme assez considérable. Venise y verse 35,000 piastres (1); Ancône, 25,000; Livourne et Gênes,

*miers* devaient avoir, d'après les réglemens, trois mille deux cents fils de chaîne, deux aunes de large sur le métier, une aune un quart au retour du foulon; lisière vert et blanc.

Le commerce des londrins au Levant est presque réduit à rien pour le Languedoc; les Anglais s'en sont emparés pendant la longue guerre de la révolution.

(1) La piastre turque, que les Turcs nomment *grousch*, est l'écu de ce pays. Il faut quarante paras pour faire la piastre turque: elle est évaluée deux livres tournois au cours de change. Quelques personnes l'évaluent à deux livres deux sous tournois.

Trois aspres font un para; l'aspre, d'après l'évaluation ci-dessus, doit valoir quatre deniers tournois, et le para un sou.

60,000, et Marseille, 150,000; en somme, le commerce des laines rapporte à la Macédoine 270,000 piastres. Tel était au moins l'état des choses avant la guerre entre les Anglais et les Français : elle a opéré de grands changemens dans le commerce du Levant, et il s'en faut de beaucoup que celui de Venise et de Gênes soit aujourd'hui ce qu'il était alors, ces villes étant déchues de leur prospérité depuis la perte de leur indépendance : le commerce a dû s'en ressentir.

Si notre objet pouvait être autre que de tracer le tableau du commerce de la Grèce, nous pourrions remarquer ici l'énorme faute commise dans le dernier arrangement que les grandes puissances ont fait parmi les états de l'Europe, tout en voulant respecter la légitimité, c'est-à-dire la légitime possession du pouvoir dans les princes assis sur le trône : elles ont méconnu celle qui tient à la légitime jouissance, à la durée de la souveraineté, résidant dans des corps de magistrature ou d'autorité populaires. Gênes, Venise, étaient des gouvernemens aussi légitimes que celui de Naples ou du Piémont. Pourquoi donc avoir ôté à Gênes sa souveraineté pour la donner au roi de Sardaigne ? Où est le titre qui permet, sans violer les principes de la légitimité, de transférer la souveraineté de Venise à l'Autriche ? De combien d'autres violations du principe ne pourrait-on pas faire l'application dans

*l'acte du congrès de Vienne?* Mais revenons à notre sujet; nous avons à parler du commerce de l'Attique.

Cette province fait partie de la Grèce méridionale; on n'y compte guère que 20 à 25,000 habitans, non compris la Livadie, qui se trouve au nord de la première. L'Attique s'étend du sud à l'est, et va en se rétrécissant; sa longueur est de vingt-cinq lieues, sa plus grande largeur de dix. On y trouve plusieurs montagnes remarquables, l'Hymette, le Pentelique, et le cap Sunium, à l'extrémité méridionale. Athènes, si célèbre par la gloire de ses grands hommes, ses beaux monumens, ses philosophes et ses hauts faits d'armes, en est la capitale; mais tout y est déchu de ce haut rang où le génie de ses immortels fondateurs l'avait placée. La barbarie turque y a semé la destruction avec la misère et l'esclavage. Cependant au moment où nous écrivons, les peuples de cette glorieuse contrée, courbés depuis plusieurs siècles sous le plus absurde de tous les gouvernemens, las sans doute de ne vivre que pour de lâches tyrans, essaient de briser leurs chaînes. De grands succès font espérer qu'ils triompheront, et déjà leurs maîtres insolens ont éprouvé ce que peut la valeur d'un peuple qui se soulève contre l'oppression. Si jamais *l'insurrection fut un devoir*, c'est sûrement celle que les Grecs soutiennent contre la barbarie musulmane, sans que jusqu'à présent aucune

puissance chrétienne ait osé donner quelque aide à des hommes qui offrent un exemple si grand et si digne d'être loué par tous les amis et les défenseurs des mœurs, de la civilisation et des augustes bienfaits de la religion du Christ.

Le terrain de l'Attique est léger et propre aux productions qu'on y récolte et qui font la principale base de son commerce. Ce sont les miels, les cires, les olives et les huiles. Commençons par le miel.

L'Attique est un pays très-convenable pour élever des abeilles. Le thym, la marjolaine, le serpolet couvrent ses coteaux, et ses vallons sont tapissés de sauge et de romarin; ces plantes aromatiques fournissent aux abeilles une nourriture qui influe sur l'excellente qualité de leur miel.

Les Athéniens ont des ruches dont on ne connaît pas l'usage dans d'autres pays; elles sont de terre cuite; elles ont trois pieds de hauteur, un pied de diamètre; leur forme est cylindrique.

Les ruches sont exposées à l'est ou à l'ouest autant qu'il est possible; les autres expositions leur sont moins favorables et même contraires. On ne connaît point de ruchers dans l'Attique; les ruches sont disséminées dans les campagnes: seulement on a soin de les adosser à une haie ou à un mur pour les abriter.

Les endroits les moins peuplés et les plus

tranquilles, tels que les alentours des monastères, sont ceux où les abeilles réussissent le mieux. Ces mouches aiment dans les climats chauds, comme ceux de l'Attique, les lieux frais, solitaires, les vallons ombragés. 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 afin qu'elles puissent s'y poser sans courir risque de se noyer.

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 quatre mille abeilles produit six livres de miel, et qu'elle en produit vingt-quatre quand elle est composée de huit mille abeilles, c'est-à-dire qu'une ruche qui a le double d'abeilles produit quatre fois plus de miel.

« La méthode abusive, je dirai presque cruelle, de tuer les essaims pour récolter les ruches, dit M. de Beaujour, 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 du grand-duc pour l'abolir en Toscane. »

Le miel de l'Attique et celui du mont Hymette en particulier ont conservé leur vieille réputation.

tion. Les miels de Mahon et de Narbonne, qui sont les meilleurs que nous connaissions, ne peuvent lui 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.

Les quatre principaux couvens de l'*Hymette* peuvent nourrir trois mille ruches. Le grand couvent du *Pentelique* seul en nourrit douze cents ; ces couvens ont des *metokis* ou métairies qu'ils font cultiver par leurs moines. On évalue à deux mille le nombre des ruches élevées dans ces *metokis*, ce qui donne en tout six mille deux cents ruches. Les paysans de l'Attique en élèvent à peu près autant : on peut donc calculer que l'Attique nourrit douze mille ruches. Chaque ruche produit, année moyenne, trente livres de miel et deux livres de cire, poids de marc. La récolte de l'Attique peut donc être évaluée à trois cent soixante mille livres pesant de miel et à vingt-quatre mille livres de cire. Cette estimation est conforme à celle des négocians, qui portent la récolte du miel à trois mille cantars dans les bonnes années, et celle de la cire à deux cents cantars.

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 cent quatorze mille piastres. Athènes consomme trois cent cinquante cantars de

miel et vingt cantars de cire, c'est-à-dire un peu plus du dixième de sa récolte : il faut donc défalquer de la somme énoncée environ dix à douze mille piastres ; reste une somme d'à peu près cent mille piastres qu'il faut mettre dans la balance des exportations.

L'Attique importe dans les années médiocres un quart au moins de sa consommation en blé ; l'exportation seule de son miel couvre cette importation. Le miel athénien n'a une aussi haute valeur que parce qu'il est dans le commerce grec un article de luxe. Cet article est exporté presque en totalité à Constantinople, où il est consommé dans le palais impérial et dans les harems des grands. De toutes les villes de l'Europe il n'y a que Londres et Marseille qui en reçoivent quelques faibles parties, que les négocians de ces deux places distribuent en présens 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 vingt à vingt-cinq mille âmes et qu'une surface de quatre-vingt-dix lieues carrées d'un terrain extrêmement inégal et par conséquent peu propre à la culture des grains.

En Grèce la culture des abeilles est privilégiée ; et par un règlement de Suleyman ou Soliman II, en vigueur dans plusieurs provinces de l'empire ottoman, et en particulier dans l'Attique,