

les ruches ne sont pas confiscables pour le paiement d'impôts, pas plus que les instrumens de labour en certains pays.

Une autre culture particulière à l'Attique, et qui date des premiers temps de l'établissement des Grecs dans cette contrée, est celle des oliviers. On les croit originaires de Saïs en Égypte; mais s'ils ne sont pas indigènes en Grèce, ils y remontent à la plus haute antiquité. Il y a apparence que ce fut Cécrops qui apporta cet arbre précieux dans l'Attique. Cet Égyptien fit honneur aux dieux de son propre bienfait; il publia que Minerve et Neptune prétendaient donner chacun son nom à la ville nouvelle qu'il avait bâtie, et que la déesse, pour mériter cet honneur, avait fait sortir de terre avec sa lance un olivier fleuri, tandis que le dieu avait fait naître un cheval d'un coup de son trident. Cette fable, retracée dans tous les monumens d'Athènes sur le marbre et l'airain, prouve que l'arbre de Minerve est aussi par excellence celui de l'Attique.

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

En supposant la distance d'une tige à l'autre de cinq toises, et l'arpent de neuf cents toises carrées, un arpent peut nourrir cent quatre-

vingts oliviers: toutes les places ne peuvent pas à la vérité être remplies à cause de l'inégalité du terrain; en réduisant la perte à un tiers, nous aurons pour un arpent cent vingt oliviers. Un olivier moyen produit dans les bonnes années une mesure d'olives qui donne vingt livres d'huile; mais comme les récoltes sont accidentelles, il faut réduire le produit annuel et moyen à dix livres: l'arpent produira donc douze cents livres pesant d'huile. L'huile se vend de six à huit paras la livre, ce qui au change ordinaire fait à peu près cinq sous. On peut donc évaluer à trois cents francs le produit brut d'un arpent de terre planté en oliviers. Le meilleur arpent semé en grains produit de quinze à vingt quintaux de froment, ce qui fait à peine deux cents francs, au prix courant du pays. Or la culture de l'olivier n'est pas plus coûteuse que celle du froment.

Le fruit de l'olivier est non-seulement un objet considérable de commerce après qu'il a subi une préparation, mais il donne un autre produit d'une bien plus haute importance, l'huile.

La meilleure 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.

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 sérails; 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 douze livres pesant. L'Attique produit annuellement deux cent mille mesures athéniennes. Le prix moyen de la mesure est de deux piastres. On consomme dans l'Attique trente mille mesures d'huile pour la table, et vingt mille pour les fabriques, en tout cinquante mille mesures. Il s'en exporte cent cinquante mille mesures, ce qui fait un objet de trois cent mille piastres ou de cinq cent mille francs au cours du change moyen. C'est la plus forte somme qui entre dans le tableau des exportations athéniennes.

On la 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 les

huiles en Grèce dans toutes les saisons; mais comme elle ne se fige jamais à cause de la douceur du climat, il faut mastiquer les tonneaux pour prévenir le coulage.

La Livadie forme la partie supérieure de l'Attique, et s'étend depuis les limites de celle-ci au nord jusqu'aux confins de l'Étolie et de la Thessalie; sous le nom de Livadie les Turcs comprennent même avec la Locride, la Phocide, la Doride, la Béotie, Mégare et l'Attique.

Nous séparons cette dernière de la Livadie proprement dite; la nature de son commerce l'exige.

Celui de la Béotie, contrée de la Livadie, consiste principalement en *aly-zari*, qui passe pour le meilleur de ceux qui entrent dans le commerce de la Grèce; c'est une espèce de garance qui n'est qu'une variété de la nôtre.

Un arpent d'*aly-zari* ou de garance donne dans la Béotie, au bout de quatre ans, quatre mille okes de racines fraîches, qui, d'après les meilleures données, doivent à peu près se réduire à six cents okes quand elles ont été séchées. Cette garance sèche se vend de trente à quaranté paras l'oke, ce qui fait un objet de six cents piastres pour les quatre années, ou de cent cinquante piastres par an, produit comparable à celui du blé.

On recueille dans la grande plaine de Béotie douze cents sacs d'*aly-zari*: il s'en consomme sept cents sacs dans la Grèce pour la teinture

des cotons filés ; les autres cinq cents sacs sont exportés à Livourne , à Trieste et à Marseille. Le sac est de cent okes , et l'oke vaut vingt à vingt-cinq paras.

Dans le commerce de Rotterdam on distingue deux espèces de garance : 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*.

La Livadie fournit au commerce de Salonique et de la Grèce en général une substance qui porte le nom de *vermillon de Livadie*, c'est le kermès.

Le kermès est un galle-insecte qui croît sur un chêne vert nommé *ilex coccigera*, comme la cochenille croît sur le nopal. L'*ilex coccigera* est répandu avec une étonnante profusion sur toutes la côte de la Béotie et de la Phocide , contrées encloses dans la Livadie , et quand on va chercher des racines sur les petits coteaux sud qui conduisent à l'Hélicon et au Parnasse , on rencontre partout des bouquets de ces arbrisseaux. Comme il se plaît dans les terres stériles et rocailleuses , il fait avec quelques pauvres vignobles la seule richesse d'un grand nombre de villages qui occupent les lieux où étaient autrefois Delphes , Crissa , Cyparissus , Daulis , Ambrissus , Anticyre et Thesbis. Thisliés , Ascra , la patrie d'Hésiode , l'Hyppocrène , la grotte et le bois sacré des muses sont cachés aujourd'hui sous des buissons de kermès.

Le canton de Livadie , qui peut avoir un rayon de six à sept lieues autour de la ville de ce nom , et qui donne son nom à toute la contrée connue sous le nom de Livadie , produit , année moyenne , environ six mille okes de vermillon , et l'on en expédie cinq mille en France et en Italie. L'oke se vend six à sept piastres , d'où l'on voit que le vermillon verse tous les ans à Livadie vingt-cinq à trente mille piastres (1). Les Marseillais revendent celui qui est apporté dans leur port aux Tunisiens , qui l'emploient à teindre les *fez* ou *bonnets de Tunis* : la couleur de ces bonnets est belle et solide , ce qui pourrait faire regretter que nos teinturiers aient abandonné l'usage de ce vermillon.

La Thessalie donne la plus grande partie des soies versées dans le commerce de la Grèce ; Zagora est le canton de cette province qui en fournit le plus. Ce pays , qui est l'ancienne Magnésie , est composé de vingt-quatre villages qui , jusqu'à présent , ont appartenu à la sultane Validé. Le climat 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

(1) Il est inutile de répéter que tous les prix indiqués ont varié ; ceux que nous employons se rapportent à 1800 , sauf quelques exceptions que nous avons soin de faire connaître.

si les Zagoriotes voulaient adopter l'usage de la greffe pour les mûriers, et s'ils mettaient plus de soin dans le choix des feuilles destinées à la nourriture des vers. Zagora produit vingt-cinq mille okes de soie. Il s'en consomme cinq mille okes dans le pays pour la fabrique de mouchoirs qui ont le lustre de ceux de Lyon, mais qui n'en ont pas la finesse ni le moelleux. Il en passe cinq mille okes dans les manufactures de Tournavos; six mille okes vont alimenter celles de Chio; il s'en exporte autant en Allemagne par l'intérieur des terres, et deux à trois mille okes sont expédiées à Venise par les ports de la Dalmatie. Les soies de Zagora se paient de quinze à dix-huit piastres l'oke; mais elles sont rudes: le commerce français en tire peu, et les a remplacées par celles de Sicile et de Calabre.

Plusieurs articles moins importans entrent dans les expéditions de la Grèce, qui se font par Salonique; nous les réunirons aux précédens, nous réservant de donner en parlant de la Morée ou Péloponèse des renseignemens sur le commerce quise fait en particulier de ses productions.

Les cires sont du nombre de celles que fournit la Chalcidique, contrée de la Macédoine; son produit s'élève tous les ans de trente à quarante mille okes; l'île de Thase en produit vingt-cinq mille; il en vient quatre-vingt-dix mille okes des provinces ottomanes qui bordent le Danube. La cire se vend de soixante à quatre-

vingts paras l'oke. Il s'en expédie quinze mille okes à Marseille, quarante mille à Venise, le reste se partage entre les diverses places d'Italie. Ce commerce se traitait précédemment à la Cavale; les Français le faisaient presque en entier; il est passé depuis la guerre entre les mains des Anglais.

Les peaux de lièvre qui entrent dans les exportations et les fabriques de l'intérieur viennent de l'Albanie, de la Thessalie et de la Macédoine; annuellement on en tire environ dix mille okes; les Grecs en exportent la moitié pour les ports de Trieste et de Venise; l'autre moitié est achetée à Salonique par les maisons franques. Les Français en expédient à Marseille huit à neuf cents okes, même depuis la guerre avec les Anglais. Les peaux d'hiver sont les meilleures; elles ont un poil plus long, plus épais, plus soyeux. Neuf à dix peaux font l'oke, et s'achètent dix à douze paras la paire. Cet article avait été chargé d'un droit assez fort; mais par l'intervention des consuls français il en a été déchargé: les Anglais n'ont pas donné une grande importance à ce commerce, qui est resté à peu près le même avec Marseille.

L'Albanie et la Thessalie fournissent à Salonique et à l'exportation la graine jaune dite parmi nous *graine d'Avignon*. C'est la baie du petit *nerprun* ou *rhamnüs minor*; elle est de la grosseur du poivre, d'un goût astringent et

amer, d'une couleur verte tirant sur le jaune. Les anciens ont connu cet arbrisseau sous le nom de *pyracanthus*, 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 *style 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 en Grèce quinze paras l'oke. Les Français n'ont jamais donné de l'importance à cet article; mais les Anglais y en mettent davantage. L'exportation des premiers peut être évaluée dix mille piastres, celle des seconds à quinze mille.

L'opium joue un grand rôle dans le commerce de Turquie. Les Français en tirent de Salonique pour environ douze mille piastres, et les Italiens pour dix-huit mille. Le plus commun se recueille en Grèce, et le plus pur vient de l'Anatolie ou Anadolie. Les Turcs 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 par expression.

« L'opium est employé comme soporifique ou comme excitatif, remarque M. Beaujour. On nomme *theriaskis* les Turcs qui en font un usage

habituel. La plupart en prennent pour se procurer une 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 de rencontrer des *theriakis* qui passent leur vie à boire du café, à fumer la pipe et à prendre de l'opium. Ces hommes sont dans un état de maigreur et de sécheresse qui leur donne l'air d'une momie animée. »

D'autres Turcs 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 turc apaise ou irrite les sens selon la préparation qu'on lui donne. Celui qu'on mêle avec de la muscade, de la cannelle ou du safran devient aphrodisiaque et donne des songes amoureux. On en fait de petites boules ou pilules dont les riches Turcs savent se servir adroitement pour amorcer et incendier les 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.

La gomme adragante, qui fait aussi un objet de commerce de troisième ligne, découle naturellement ou se tire par incision du *tagracantha*, arbrisseau 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, afin de dissiper l'humidité aqueuse dont il est imbibé.

Le commerce franc exporte annuellement cinq mille okes de gomme adragante; le prix de l'oke est de soixante-dix à quatre-vingts paras; c'est un objet de dix mille piâtres.

Nous avons omis de parler des *raisins de Corinthe*, article considérable d'exportation, parce que, la ville dont cette production porte le nom faisant partie de la Morée, nous avons réservé à cet endroit de parler en détail de cette grande contrée de la Grèce, celle où se passent les principales scènes qui rappellent les anciens exploits des Hellènes, et où l'amour de la liberté lutte avec courage contre la tyrannie.

La Morée, autrefois le Péloponèse, est située entre le 17° et le 21° de longitude, et le 36° et 58° et demi de latitude; cette contrée était divisée par les anciens géographes en sept provinces, savoir: l'Argolide, la Corinthie, la Laconie, la

Messénie, l'Élide, l'Achaïe et l'Arcadie située au centre. Elle a perdu son véritable nom de Péloponèse au temps du bas-empire pour prendre celui de Morée, sans qu'on puisse assigner la cause de ce changement; dès qu'elle eut passé sous le joug des ottomans elle fut soumise à la domination d'un pacha à trois queues (1) nommé par la Porte. Sa division a été réglée ensuite par la démarcation des *sangiaks* ou baronnies, subdivisée en vingt-quatre cantons ou *villaietis*, gouvernés par des *codja-bachis* (2); mais tout le gouvernement intérieur est changé aujourd'hui, et tout donne lieu d'espérer qu'il ne se rétablira pas. Nous ne nous arrêterons pas à la topographie de la Morée, nous bornant à ses productions et aux objets de commerce qu'elle fournit.

Les montagnes qui l'hérissent n'empêchent pas que cette province ne soit très-fertile. Elles n'offrent point l'aspect nu et brûlé des montagnes de la Provence. La couche de terre argileuse qui couvre ce pays peut les rendre partout susceptibles de répondre aux soins du cultivateur. Les couches de granit qui forment les principales chaînes se trouvent un peu inclinées au nord dans le mont Pholoë, pendant qu'elles

(1) Le nombre de queues de cheval que l'on porte devant un pacha fait connaître son élévation.

(2) Ce mot veut dire *chef des vieillards*.

ont une inclinaison au sud dans le mont Taygète. Il semble que le Péloponèse se soit abaissé dans ces deux directions pour former d'un côté le bassin de la Méditerranée, et de l'autre le golfe de Lépante.

Le terrain qui est léger et marneux dans la Messénie, participe de la tourbe et des débris des substances végétales dans l'Élide. Le sol de l'Arcadie est vierge et généralement bon ; le terroir âpre de la Laconie et du Magne (pays des Mainotes ou Maniotes) est par intervalles d'une fertilité admirable ; celui d'Argos est riche, et toute la partie du nord de la Morée nourrit de nombreux troupeaux, excepté l'Argolide où ils dégèrent.

Aux environs de Coron, de Calamata, du côté de Citries et d'Armyros dans le canton de Zarnate, les oliviers sont d'une grande force et d'une grande expansion. Dans ces vallons le mûrier étale un vert plus luisant que partout ailleurs, et les vers à soie qui s'en nourrissent donnent une soie gommée, mais très-abondante. On entend sans cesse le bêlement des troupeaux innombrables, le mugissement des bœufs qui paissent dans les défilés du mont Taygète, tandis que des sangliers, des peuplades de daims et des cerfs errent dans ses forêts profondes. Le voyageur qui pénètre dans la Laconie par le défilé de Janitza est étonné de l'abondance de ces vallons, où jamais le musul-

man ne porte ses pas. Là, mille cascades, des fontaines sans nombre entretiennent une verdure fraîche et délicieuse ; là, le métier de pasteur est encore un état honorable et regardé comme un des premiers par son utilité.

Depuis Calamata jusqu'à Andréosa tout est en culture ; la vigne y donne des grappes de raisin magnifiques, pendant que les orangers, les citronniers, les cédrats produisent des fruits avec prodigalité.

Des chênes vigoureux s'élancent dans les airs et semblent attendre une destination plus utile que celle d'être réservés à tomber, sur le sol qui les vit naître, frappés de vieillesse et de caducité ; un jour ils serviront sans doute à construire des vaisseaux qui seront destinés à la défense et au commerce de cette contrée et de toute la Grèce.

On a remarqué jusqu'à présent que les propriétés particulières sont en général dans la Morée plus mal cultivées que les *timars* ou fiefs attachés aux baronnies. C'est que les fermiers de ces dernières terres, ne craignant ni des vexations ni une augmentation dans le bail comme les cultivateurs des autres terres, ils se livrent à l'agriculture avec plus de soin. Au reste les grands changemens qui se préparent dans la Grèce donnent lieu d'espérer que d'heureuses améliorations seront aussi introduites dans la culture. On voit par celles des terres qui sont bien cultivées à quel degré de prospérité cette