

ELEVAGE DES BESTIAUX.

Cet élevage est exercé, pour une grande partie, par les paysans grecs.

Avant la guerre européenne, le cheptel de la Thrace était composé de:

2.860.000	chèvres et brebis,
328.000	boeufs à charrie, buffles, vaches et veaux
49.000	chevaux.
66.000	porcs,
65.000	ânes,
17.000	mulets,
2.500	chameaux.

Mais ces chiffres ont vite diminué par les vols et les méfaits commis par les montagnards de la Bulgarie et de la Bosnie.

La Thrace, grâce aux grandes prairies qu'on y rencontre, pourra nourrir le quadruple du cheptel ci-dessus.

Le Grec de la Thrace a des aptitudes particulières pour l'élevage des bestiaux, et la culture de la terre, comme l'on prouve les nombreux réfugiés grecs de la Thrace établis en Macédoine.

La présence du cheptel ci-dessus donnait lieu à un commerce assez actif des produits du cheptel, dont le centre se trouvait à Andrinople, entre les mains de commerçants grecs pour la plupart.

Ainsi on a produit en 1910:

2.142.270	Kilogrammes de laine,
300.000	peaux d'agneaux,
200.000	de moutons,
150.000	de brebis,
120.000	de chèvres,
35.000	de boeufs,
100.000	de lièvres,
8.000	de renards,
3.800	diverses

La concentration de toutes ces peaux se fait à Andrinople

Alexandre Antoniadès:
(Ingénieur Civil & C^o p.
Représentant des Grecs
Indépendants de la Thrace)
Le Rôle économique
des Grecs en Thrace.
Rapport soumis à la
Conférence de la Paix
le 27 Février 1919
Paris 1919
2. 14-15

FROMAGES.

La fabrication du fromage blanc est également une spécialité des Grecs.

La production a atteint, en 1911, les 160.000 bidons de 15 kilogrammes, fabriqués spécialement à cet usage à l'aide de tôle galvanisée importée de l'Europe.

Les 40.000 bidons ont été vendus sur place.

Les autres ont été conservés dans quatre dépôts frigorifiques, dont trois à Andrinople, et un quatrième à Ouzoun-Kispreu, tous entre les mains des Grecs, pour être exportés ultérieurement.

Ce fromage est exporté à Smyrne, Salonique, Constantinople, Beyrouth, etc.

FROMAGE JAUNE.

Le vilayet d'Andrinople produit également un fromage jaune, en pains de 5 kilogrammes environ, pour une quantité de 640.000 kilogrammes par an.

LANGUES FUMÉES.

Andrinople est aussi renommée pour ses langues fumées, spécialité de fabricant grecs.

Ces langues font les délices des gourmets de Constantinople, de Smyrne et de la Grèce libre.