

pas assisté (personnellement ou par mandataire) à l'assemblée, le juge-commissaire ordonne qu'il y aura une ou plusieurs réunions subséquentes pour les créanciers retardataires.

Il est dressé par les soins du juge-commissaire procès-verbal de la séance de vérification et affirmation des créances.

Le créancier qui aurait négligé d'accomplir les formalités ci-dessus indiquées, ne pourrait concourir à la formation du concordat; en outre il ne serait pas compris dans les répartitions de dividendes déjà faites; cependant il n'est pas complètement déchu; s'il se présente alors qu'il y a encore de l'argent à distribuer il s'adresse au tribunal de commerce qui, par jugement spécial l'admet au passif et lui confère pour les distributions postérieures les mêmes droits que les autres créanciers. Mais les frais de ce jugement d'admission restent à la charge personnelle du créancier retardataire, pour le punir de sa négligence.

(A Suivre)

## EN ANNAM

### LE CANNELIER

#### Caractères botaniques du cannellier.

—La laurinée (*laurus cinnamomum*), qui produit la cannelle, est un arbuste qui, dans son complet développement, atteint 6 à 7 mètres. De port élégant, il est facilement reconnaissable à sa feuille longue et élancée, traversée de deux nervures partant du pétiole et se rejoignant à l'extrémité du limbe. Les fleurs sont petites, blanc verdâtre, en panicules-périanthe coriace à six divisions, douze étamines disposées sur quatre rangs, les trois intérieures stériles, ovaire à une seule loge uniovulée, surmontée d'un stigmate discoïde, baie monosperme.

*Son habitat*—L'habitat de cet arbuste est assez étendu: on le trouve à Ceylan, à Maurice, à la Guyane, aux Antilles, aux Moluques, à Java et à Sumatra. L'espèce particulière qui pousse en Indo-Chine serait, d'après les botanistes, le *cinnamomum culilaban*, inférieur comme produit au *cinnamomum Zeylanicum*, dont l'écorce est seule vendue en Europe. Il est probable, toutefois, que plusieurs espèces co-existent en Indo-Chine, car les indigènes distinguent de nombreuses qualités dans les cannelles.

Les régions produisant la précieuse laurinée sont bizarrement dispersées le long de la région mon-

tagneuse de l'Annam. La plus étendue, celle qui produit à elle seule toute la cannelle exportée de l'Indo-Chine, s'étend depuis les sources de la rivière de Cu-Dè, près de Tourane, dans le Quang-Nam, jusqu'à la frontière sud du Quang-Ngai, longeant sur toute cette longueur les limites de l'habitat annamite et ne paraissant pas dépasser, vers l'ouest, les cimes de la chaîne de partage. C'est la région habitée par les tribus sauvages, connues sous les noms de Pa-Hi, de Tala, de Veh et de Cédang.

En dehors de cette grande région, on trouve encore le cannellier dans la région montagneuse du Nghê-Au (le Phu de Qui chau) et au Thauh Hoa (canton de Trinh Vân et chaus de Thuong xuan, Luang chau et Quang-Hoa). La production de cette région, concentrée entre les mains de populations Thai, est fort restreinte et ne donne lieu qu'à un assez faible commerce.

Par delà le Tran-Ninh le cannellier reparaît au Vieng-chan, mais là encore la production est fort limitée et attend pour se développer, que les indigènes aient reconnu les bénéfices considérables qu'ils peuvent retirer de son exploitation.

La présence du cannellier à l'état complètement sauvage a été signalée dans les forêts du Haut-Sékong; elle a été également constatée dans le massif porté sur les cartes marines sous le nom de massif du faux Varela et dont le vrai nom est Nui-Da-Vach.

*Culture du cannellier*.—Dans l'Annam central, la culture du cannellier n'a guère lieu que dans la région très montagneuse, domaine des populations sauvages. Les Annamites des villages du pied de la montagne cultivent bien ça et là quelques pieds de cannelle dans leurs jardins mais ce n'est pour eux qu'une culture de luxe, extrêmement limitée. Il paraît que le cannellier ne réussit point en plaine, mais dans les jardins annamites de Phuoc-son et de Tamy, cet arbre paraît pousser aussi bien que chez les sauvages.

Par apathie, insouciance ou routine, l'Annamite ne semble point désireux de tirer sérieusement parti d'une culture d'une réussite certaine. Les habitants de toute cette région préfèrent se contenter d'exploiter le Moi. C'est moins fatigant et plus rémunérateur.

Les rares explorateurs qui ont traversé la région montagneuse qui sépare le Quang-Ngai des bassins du Poko, de la Se-Kemani et du Se-Su, ont trouvé autour des villages sauvages de beaux jardins de cannelliers

plantés en quinconces. La terre est soigneusement sarclée. D'autres plantations existent au milieu de la forêt, par groupes de 20, 30 ou 50 pieds. Le Moi se préoccupe surtout de la qualité du sol de la plantation sans tenir grand compte ni des essences environnantes, ni de l'exposition.

Parfois, l'on trouve dans la forêt un arbre isolé dans les endroits reculés; ces solitaires, dont l'existence ne peut s'expliquer que par l'apport de graines par les oiseaux ou le vent, donnent généralement un produit précieux au point de faire la fortune de celui qui les découvre. Ils sont, d'ailleurs, soignés d'une manière toute particulière, jusqu'à ce que l'arbre ait atteint un développement suffisant pour être exploitable. La terre est sarclée tout autour de l'arbre, qui est toujours tenu débarrassé des lianes qui ne manqueraient point de l'envahir si des soins vigilants ne protégeaient sa naissance. L'existence de ces arbres isolés et donnant généralement des produits supérieurs semble indiquer que les Mois accordent au choix du terrain une importance exagérée et que la qualité des essences entourant le jeune cannellier l'isolement et la lenteur du développement, sont les principaux facteurs influant sur la qualité du produit.

Le cannellier a de nombreux ennemis: des parasites attaquent, tantôt les pousses, tantôt les racines des jeunes arbres, et auraient vite fait de détruire les plantations, si les Mois ne prenaient soin de les prévenir, en anéantissant les groupes des plants atteints, dans le but d'empêcher le mal de se propager.

*Achat de la cannelle*.—Le commerce de la cannelle a lieu surtout du deuxième au quatrième mois annamite; lorsque cette saison favorable arrive, les maisons de Faïfo envoient des agents et des marchandises dans les marchés de cannelle, où les plus importantes sont représentées d'une manière permanente; chacune d'elles pourvoit un ou plusieurs Lai-Buôn d'une pacotille d'objets d'échange d'une valeur variant de 100 à 500 ligatures, selon que ceux-ci passent pour être plus ou moins connaisseurs ou inspirent plus ou moins de confiance.

Les Lai-Buôn constituant alors leur convoi, s'adjoignent un certain nombre de coolies et gagnent le ou les villages que leur a indiqués le Lành-Mai.

La route est souvent longue et pénible. Il faut faire parfois cinq ou six jours de marche, dans des sen-