

de lui, sauf les premières années; il n'est pas rare de voir des girofliers de 40 à 50 ans donner une assez belle production.

Le giroflier se multiplie de graines ou de boutures; quand on le multiplie de graines, certains sèment sur plates-bandes en pépinière, d'autres sèment directement en place, sous prétexte que la transplantation est toujours dangereuse pour les jeunes racines qui sont d'une délicatesse extrême. Ceux qui sèment en pépinière tracent des rayons à 0m30 de distance et 0m05 de profondeur et posent les graines à 0m15 ou 0m20 l'une de l'autre; ils éclaircissent aussitôt que le plant est assez fort, et dans le courant d'octobre à décembre ils mettent à demeure, en ayant bien le soin d'arracher les jeune sujets avec la motte de terre, sans déranger les racines.

Il est prudent de le planter à 6 ou 8 mètres et de l'arrêter à la hauteur de 3 ou 4 mètres. Le Giroflier produit de très bonne heure, dès l'âge de trois ou quatre ans; mais il ne donne de bonnes récoltes qu'après sept à huit ans.

La récolte des clous de girofle commence quand les boutons à fleur sont rouges et que les pétales sont encore enroulés sur eux-mêmes, du mois d'octobre au mois de février. Les clous de girofle aussitôt cueillis sont étendus sur des nattes et exposés à l'action du soleil, puis enfumés au feu de bois jusqu'à ce qu'ils aient acquis une couleur brune, et enfin on les fait repasser au soleil pendant quatre ou cinq jours.

Le clou de girofle à l'état sec est rougeâtre et terminé par quatre pointes aiguës; on prétend qu'un kilogramme contient 10,000 clous de girofle environ.

Le clou de girofle est utilisé comme condiment dans l'art culinaire; il est aussi employé comme aromate dans la parfumerie. On extrait des pédoncules une huile volatile (essence de girofle) que les dentistes emploient contre la carie des dents; cette huile est encore utilisée dans la composition des eaux dentifrices. *Louis Têrassé.*

CE QU'ON DIT DE NOUS

Voici encore une autre lettre qui reconnaît nos efforts. Nous sommes heureux de la reproduire, en remerciant bien son auteur :

DUNDAS AXE WORKS,
Peter Bertram, Manager.

Dundas, Canada 3 mai 1902.

LE PRIX COURANT, Montréal.

Messieurs: Le numéro spécial du PRIX COURANT vous fait le plus grand honneur à tous les points de vue et nous ne doutons nullement que notre annonce produira les meilleurs résultats.

Vos dévoués,

DUNDAS AXE WORKS.
PETER BERTRAM.

LE CANNELIER

Le cannelier, qui est connu depuis la plus haute antiquité, est une espèce de Laurier, originaire des Indes orientales et dont on tire cette espèce d'écorce odoriférante appelée cannelle, si appréciée comme condiment pour la cuisine, comme aromate pour la parfumerie et la confiserie, comme tonique en médecine.

On ne peut priser trop haut l'utilité de ce petit arbre qui atteint tout au plus de 5 à 7 mètres de hauteur. En effet, indépendamment de l'écorce, qui a de très grandes qualités, les feuilles sont aromatiques; les jeunes pousses, distillées avec de l'eau, donnent l'essence de cannelle, si recherchée. Les fruits mûrs, plongés dans de l'eau bouillante, rendent une cire odorante; les racines contiennent une sorte de camphre. Le bois est dur, très beau et très apprécié pour certains petits ouvrages d'ébénisterie.

Malgré les services très rémunérateurs qu'on pourrait tirer de cet arbre au port élégant et majestueux, on serait tenté de croire que les colons, et même les propriétaires, de la Martinique et de la Guadeloupe les ignorent complètement, car la plupart ne cultivent le cannelier que pour en extraire la cannelle. Cependant, je dois ajouter, e. à la louange de certains cultivateurs plus intelligents, que depuis quelques années ceux-ci ont compris réellement les bénéfices qu'ils pouvaient tirer du cannelier, aussi le cultivent-ils avec un soin jaloux; il serait à désirer que ce bon exemple fût bientôt suivi par tous les colons et indigènes.

Le cannelier croît à peu près dans tous les sols, mais l'écorce n'a pas partout la même qualité; aussi, pour donner de très bons résultats, l'arbre a besoin d'un climat très chaud, d'un terrain aéré, sec, sablonneux, riche en humus et bien exposé. On le reproduit au moyen de graines, de boutures ou de rejets; les graines doivent être semées en caisses et germent en deux ou trois semaines. On les transplante trois mois après dans un terrain bien préparé et réunissant, autant que possible, les conditions que nous venons de dire; dans ce cas, on peut faire une première récolte dès la quatrième année, dans le cas contraire on est obligé d'attendre deux ou trois ans de plus; d'où il résulte qu'il est nécessaire pour bien réussir d'avoir une bonne serre à multiplication à sa disposition.

Le moment le plus favorable pour bouturer est la fin de février. A cette époque on choisit sur les pieds déjà âgés de deux ou trois ans des extrémités aoutées, avec talon si cela est possible. Les boutures sont mises en godets de 3 ou 4 centimètres avec un compost de terre de bruyère et de sable blanc. Les pots sont enterrés dans de la fibre de noix de coco, ou dans la tannée recouvrant la bâche de la serre, puis les châssis de celle-ci sont placés sur le tout. Pour la reprise une chaleur de fond de 20° est nécessaire, tandis que l'atmosphère de la serre est maintenue à une température humide de 24 à 26°.

Dès que la reprise des boutures a eu lieu, ce qui d'ailleurs ne demande que quelques semaines, les plantes sont repotées en godets de 8 à 10 centimètres. Cette fois le compost doit être formé de terre de bruyère, de loam et de sable en parties égales, et grossièrement concassé. Le drainage du compost est très important, aussi faut-il le faire avec soin. Après ce repotage les plantes sont replacées dans la serre à multiplication, mais sans être recouvertes de châssis. Elles prennent un rapide développement, aussi un pincement fait à une douzaine de centimètres sur la tige devient-il nécessaire pour faire ranifier celle-ci obtenir des plantes de bon aspect. Les soins de culture consistent en arrosages et bassinages fréquents avec une aération presque nulle.

Dans le courant du mois de juillet les plantes sont bonnes à recevoir un second repotage en pots de 16 à 18 centimètres, et naturellement à ce moment on les transporte dans une serre plus spacieuse.

Le choix de cette seconde serre doit être fait avec soin, parce qu'elle doit être propre à fournir aux Gardenias non seulement une forte chaleur de tête, mais encore une bonne température de fond.

En Angleterre, où les serres sont construites économiquement, il est assez difficile d'obtenir ces deux conditions; les tuyaux étant dissés le long des sentiers ou des murs ne fournissent une abondante température qu'à l'atmosphère. Il est préférable d'avoir des serres à bâches avec tuyaux intérieurs; sur ces bâches on établit un plancher en bois pour poser les pots; de cette façon, les plantes végètent beaucoup mieux.