

huit ou neuf ans et peut vivre cent ans.

L'importance des récoltes est très variable, sans que la véritable cause de cette variation soit connue.

Bien que le giroflier puisse s'élever jusqu'à 18 et même 30 pieds de hauteur, on a soin dans les îles Moluques, de le contenir par la taille afin qu'il ne dépasse pas 8 à 12 pieds, pour que la récolte s'opère plus facilement.

Les girofles sont assez souvent dépourvus de leur petite tête, parce qu'elle tombe aisément lors de la cueillette, et surtout par le transport.

Il importe beaucoup que la récolte se fasse au moment précis où les girofles sont au degré voulu de développement : s'ils sont trop peu avancés, il y a perte sur la quantité; s'ils le sont trop, la perte, plus sérieuse encore, porte sur la qualité, car alors ils n'ont plus le genre particulier d'odeur et de saveur en raison duquel ils sont recherchés; de plus, les clous se brisent au moindre choc, ce qui nuit à leur bonne apparence et peut diminuer de moitié leur valeur vénale. Il est donc nécessaire de surveiller attentivement les girofliers pendant tout le temps où ils se chargent de boutons bons à cueillir; ces boutons ayant peu d'adhérence à la branche qui les porte, on étend des toiles au-dessous des buissons pendant l'opération de la cueillette, afin que ceux qui tombent à terre ne soient pas perdus.

*Historique.*—Fidèles à leur système de monopole, les Hollandais lorsqu'ils étaient seuls maîtres des Moluques, avaient localisé la production des girofles dont ils imposaient la culture forcée. C'est ainsi qu'à Amboine, où des atrocités révoltantes furent commises à cette occasion contre les naturels, chaque habitant était contraint d'avoir une planta-

tion de 125 girofliers, dont le produit appartenait à ses maîtres.

Il était défendu aux matelots de navires qui allaient aux Moluques, aussi bien qu'aux capitaines et officiers qui les commandaient, d'en apporter plus que pour leur propre usage, c'est-à-dire une livre ou deux. Mais cette défense était souvent éludée, et un des moyens employés pour tromper la Compagnie consistait à mouiller le surplus des cargaisons, pour lui faire regagner le poids qui en avait été distrait pendant le voyage par la vente qu'on en faisait aux navires des autres nations qu'on rencontrait en mer.

*Commerce.* — Les girofles doivent être choisis entiers, bien nourris, pesants, secs, faciles à casser, et, autant que possible, garnis de leur bouton ou tête de clou; leur odeur aromatique est celle très pénétrante de l'œillet, leur saveur chaude et brûlante. Ceux qui sont mous, maigres et presque sans odeur doivent être rejetés.

Les girofles proviennent des Moluques de la Guyane et de la Réunion. Ceux des Moluques sont d'une couleur brun noir et ont un aspect huileux; ils sont gros et pesants; leur saveur est très prononcée et on les désigne sous le nom de girofles anglais, parce que la compagnie anglaise des Indes en fait le commerce. Ceux de l'île Maurice sont courts, plus maigres, de couleur brun foncé.

Les girofles de Cayenne sont, à la fois, plus grêles, plus allongés, plus secs et plus aromatiques. Ils sont expédiés en barils. Le giroflier a été apporté à Cayenne en 1773; vingt ans après, la Guyane en possédait près de 5,000 pieds et la culture de cet arbuste était, de tous ceux à épices, celle qui avait reçu les plus grands perfectionnements. En 1816, le nombre des pieds de girofliers dépassait 120,000 et les