

nécessaire, mais qui est devenue d'autant plus urgente que le mouvement commercial du Canada augmente tant à l'intérieur que dans nos relations extérieures.

LA PROHIBITION

Les empêcheurs de danser en rond ont rendu un bon service à leurs concitoyens.

Par la question indiscrette qu'ils ont posée au Premier-Ministre, avant la réunion du Parlement, ils ont obtenu que le public sache de suite qu'il sera toujours permis en ce bon pays de Canada de prendre un verre de vin en déjeunant, de trinquer à la santé des amis en sablant un verre de champagne ou en dégustant un fin *brandy*.

En réalité, les commerçants de liquides dormaient bien tranquilles sur leurs deux oreilles, car les résultats du plébiscite ne troublaient pas leur repos.

Ce plébiscite a été une vraie farce qui a servi à jeter quelques centaines de mille piastres par la fenêtre dans le but unique de remplir une promesse de partisans politiques.

Les buveurs d'eau ont pris la chose au sérieux et se sont démenés comme diables en bénitier pour amener aux salles de vote des tempérants plus ou moins bon teint.

Quant aux adeptes de la liberté du boire et du manger, ils se sont en grande partie abstenus de se présenter aux urnes sachant d'avance que les membres du gouvernement ne se priveraient jamais d'une source de revenus toute créée, quel que fût le résultat du vote.

Le gouvernement, dans la circonstance, est heureusement justifiable de prêter l'oreille aux doléances des *teatotalers*, car ce n'est pas un vote de moins du quart des électeurs qui peut faire la loi aux trois autres quarts.

CLOU DE GIROFLE

(Du dictionnaire de l'épicerie, par
A. SEIGNEURIE).

Le girofle ou clou de girofle est le bouton à fleur du giroflier, cueilli alors que les pétales sont encore soudées entre elles et arrondies au-dessus du calice.

Les giroffes ont une saveur acre, chaude, aromatique, un peu amère, d'une odeur très pénétrante, offrant une certaine analogie avec celles de l'œillet. Elles sont séchées au soleil avant d'être livrées au commerce.

On a calculé qu'il fallait 10,000 clous parfaits pour 2 lbs. Chaque pied de giroflier en donne annuellement 2 lbs; quelques arbres cultivés avec un soin tout particulier et qu'on a laissé monter au maximum de grandeur, en ont rapporté jusqu'à soixante et 80 lbs.

Le giroflier (*myrtus caryophyllata*) est indigène de l'Inde, et particulièrement des îles Moluques, et se trouve également naturalisé aux îles de l'Afrique et dans celles de l'Amérique, ainsi que sur le continent de la Guyane. C'est un arbuste à rameaux flexibles, de la famille des myrtacées, ayant le port du caféier et se plaisant dans les terres fortes profondes et fraîches.

Le giroflier peut se multiplier au moyen de grains et de boutures; mais ce dernier moyen est habituellement préféré. Les boutures, bien qu'elles mettent un temps assez long à s'enraciner, réussissent toujours.

L'écorce du giroflier ressemble à celle de l'olivier, et les feuilles à celles du laurier. Lorsque le girofle commence à paraître, il est d'un blanc verdâtre; en murissant il acquiert la couleur brune que nous lui connaissons.

Le giroflier ne commence à produire abondamment qu'à l'âge de