

au sud de l'empire, ne s'inquiètent des événements dont les contrées du Nord peuvent être le théâtre, et il en sera de même pour l'homme du Nord en ce qui concerne le sud, l'est ou l'ouest de la Chine. La plus grande partie du Céleste Empire a ignoré les guerres entre la Chine et la France, la Chine et le Japon, et, quand le gouvernement de Pékin demandait au vice-roi de Canton le concours de sa flotte pour résister aux Japonais, ce haut fonctionnaire faisait la sourde oreille. Ce qui se passait dans les parages de la Corée ne lui paraissait pas de son ressort.

En réalité, le Chinois paye ses impôts, subit patiemment de la part des autorités bien des tracasseries, sans trop perdre de son respect craintif pour elles, réclame à peine la liberté de la rue et ne demande qu'à vaquer à ses affaires. Pourvu que l'on ne gêne ni son commerce, ni son industrie, peu lui importe qui est son maître, qui profite de l'impôt, qui exige son respect. Il ne s'éloignera de son village, même de sa rue que si le nécessitent les besoins de sa profession ou quelque circonstance importante de sa vie. Même s'il émigre et meurt à l'étranger, c'est avec la pensée que, vivant, il reviendra, ou mort, on le rapportera au pays des ancêtres. Dans cette situation, quel mobile le pousserait à devenir conquérant ? Une surabondance de population ? Mais cette surabondance n'existe que dans certaines régions de l'est de la Chine, alors que, dans l'ouest, vers le Thibet, de vastes espaces sont à peu près déserts. Les causes manquent, qui justifieraient le péril jaune, les effets doivent manquer également, sous le double aspect industriel et militaire. Dormons en paix, nous d'abord, nos descendants ensuite, nous n'avons rien à redouter du mouton chinois.

Cependant, prétendez-vous que, sous nos coups d'épingles incessants, il ne deviendra jamais enragé, votre mouton, désormais bien armé, répliquent les pessimistes, qui ne sont pas de l'avis optimiste de M. Marcel Monnier ? PAUL LAURENCIN.

CULTURE INDUSTRIELLE DU GIROFLIER



TOUT le monde connaît le "clou de girofle", d'un emploi si courant comme produit condimentaire ; mais bien peu de personnes savent ce que c'est réellement que ce produit et quelle est son origine. Or, notons tout de suite que ce sont les boutons à fleurs qu'on récolte avant qu'ils soient épanouis, d'un arbre de l'Océanie appelé giroflier (*Caryophyllus aromaticus*), appartenant à la famille des Myrtacées.

Aujourd'hui, ce bel arbre est l'objet d'une culture très active, non seulement dans la Malaisie, mais encore dans l'Inde, Zanzibar, à la Guyane, aux Antilles, à la Guadeloupe, à la Réunion, à Siam, à Cayenne et au Gabon.

Le giroflier est un arbre toujours vert, de 25 à 35 pieds de hauteur, de forme conique et à branches opposées. Ses feuilles sont opposées, coriaces, simples, ovales, entières, lisses et luisantes, rétrécies aux deux extrémités et portées par de longs pétioles ; elles sont légèrement ondulées et d'un beau vert, qui s'accorde très bien avec la couleur rouge des fleurs. Celles-ci sont en cymes terminales à calice rouge et à corolle légèrement purpurine ; il y a quatre sépales et quatre pétales, les étamines sont nombreuses, l'ovaire est à deux loges, renfermant chacune une vingtaine d'ovules.

Ces fleurs ne se montrent que vers la sixième année ; elles donnent naissance à un fruit qui est une baie sèche, elliptique, couronné par les dents du calice, qui est persistant. Il est le plus souvent uniloculaire et à une seule graine par avortement.

D'abord vert, le fruit du giroflier devient jaune pâle, puis d'un beau rouge pourpre.

Cet arbre, qui est un des plus beaux de l'Océanie, croît rapidement ; néanmoins, il est assez délicat et exige une exposition bien choisie. Il peut vivre de soixante à quatre-vingts ans.

On en connaît cinq variétés principales : le giroflier ordinaire, le giroflier à tige pâle, le giroflier Loury ou Kiry, le giroflier sauvage et le giroflier royal. Ce dernier est le plus estimé.

L'histoire du giroflier est une des plus curieuses. Comme nous l'apprend M. J. Dybowski, cette plante fut monopolisée, en quelque sorte, par les Hollandais, après qu'ils eurent chassé les Portugais des

Moluques, en 1605 ; ces conquérants voulurent, à tout prix, conserver pour eux seuls le commerce du girofle et ils n'hésitèrent pas, dans ce but, à entreprendre de véritables expéditions pour détruire toutes les plantes autres que celles existant dans les cultures de la petite île d'Amboine, dont des mesures extrêmement sévères empêchaient la dissémination.

C'est à Poivre, intendant de Maurice et de Bourbon, que l'on doit l'introduction du giroflier dans ces îles, vers 1770.

On raconte, dit M. C. Chalot, que cet administrateur philosophe fit partir, en 1769, deux vaisseaux commandés par les lieutenants de Trémignon et d'Etcheverry, qui parvinrent, non sans peine, à se procurer, près des rois de Gueby et de Patany (dans la mer des Indes), une grande quantité d'arbres à épices, au nombre desquels était le giroflier.

Le déplacement de Poivre faillit presque anéantir tout ce que les soins de ce philanthrope avaient créé. Il se trouva fort heureusement, dans l'île de la Réunion, un de ces hommes qui jignent, à l'amour du bien public, des connaissances très étendues sur les cultures et qui fit réussir les plantations de giroflier. Cet homme était M. de Céré, directeur des jardins que Poivre avait établis. Ce fut lui qui envoya, en grande quantité, des plants de giroflier à Cayenne, à Saint Domingue et à la Martinique.

Aujourd'hui, c'est Zanzibar qui est le principal centre pour la production des clous de girofle. En 1891, on a exporté de cet île une quantité de ce produit évaluée à 6 mille tonnes.

Remarquons, en passant, que les clous de girofle, connus des Chinois bien avant notre ère, ne parvinrent en Europe que vers le IV^e siècle. On les crut exportés de Java.

D'après M. G. Heuzé, le giroflier demande un terrain argileux, profond et frais, un sol substantiel, à sous-sol graveleux ou perméable. Il ne prospère pas très bien sur le bord de la mer parce que les vapeurs maritimes lui sont nuisibles ; c'est pourquoi il végète mal dans les grandes îles de Guilodo et de Céram. Il craint le froid sur les hautes élévations.

A Bourbon, à l'île de France, il occupe des terrains sablonneux de bonne qualité. A Amboine, les girofliers sont cultivés dans les jardins et les parcs.

Le giroflier se multiplie par boutures ou par marcottes ; quelquefois

SAUCE AUX CHAMPIGNONS. — La célèbre sauce aux champignons n'est pas autre chose qu'une cuisson de champignons au vin ou au vinaigre dans les proportions suivantes :

Champignons, 2 kilos, oignons, 2 kilos, écorce de citrons, 20 gr. sel, 12 gr., poivre blanc, 8 gr., clous de girofle, 3 gr., fleur de mascade, 4 gr.