

de celui qui se rend coupable de cette fraude, pendant quelques mois encore, cela le met dans une position tout à fait fautive vis-à-vis de ses créanciers lorsque vient le moment où il faut leur montrer ses livres.

On peut aussi prendre l'inventaire de tout le vieux stock, de tous les articles fanés, démodés, avariés, dépréciés de toute manière, et porter tout cela à sa pleine valeur comme actif, ce qui est encore une fraude. Tout ce stock peut consciencieusement être porté à l'inventaire, mais en tenant compte de la dépréciation subie et en l'évaluant au prix net qu'on pourrait le vendre comptant à sacrifice. Y a-t-il quelques-uns de nos lecteurs qui évaluent leur stock au prix vendant ? Ce serait une grave erreur, car le stock n'acquiert la valeur du prix vendant que lorsqu'il est converti en argent. Il n'est que juste, cependant, d'ajouter au prix net d'achat des marchandises de vente courante les frais accessoires, tels que transport, assurance, etc.

Que la conscience, la notion exacte de la valeur réelle des marchandises et des créances, président à la confection de l'inventaire et l'on pourra se présenter hardiment devant ses fournisseurs, de même que l'on aura la satisfaction de connaître exactement sa situation.

Et que l'on profite des leçons de l'inventaire ainsi fait, pour conduire ses affaires pendant la nouvelle année.

LA CANNELLE.

La cannelle est la seconde écorce, ou l'écorce privée d'épiderme, d'un petit arbre appelé cannellier ou *laurus cinnamomum*, qui est originaire de l'île Ceylan, et qu'on cultive dans l'Inde, à la Jamaïque, à Cayenne et dans la Malaisie. Son nom dérive du mot italien *cannella*, qui signifie tuyau.

On connaît cinq sortes principales de cannelle : la *cannelle de Ceylan*, la *cannelle de Chine*, la *cannelle de Sumatra*, la *cannelle de Cayenne* et la *cannelle mate*.

Vers le milieu du dix-huitième siècle, la cannelle ne se trouvait que dans l'île de Ceylan, et encore n'était-ce que dans un espace très réduit ; mais la production en était si abondante qu'elle pouvait suffire à une consommation quadruple de celle qui s'en faisait.

L'exportation de cette épice s'élevait à 881,000 lbs pour l'Europe, et à peu près à la même importance pour les Indes.

Quand l'île de Ceylan devint colo-

nie anglaise, en 1796, la vente de l'approvisionnement en cannelle, trouvé dans les magasins de Colombo, produisit \$950,000.

La plus estimée est la cannelle de Ceylan, et quelques parties de cette île fournissent des qualités supérieures. La meilleure est celle des environs de Colombo et de Negambo, puis celle de la Pointe-de-Galles, au sud de l'île. On classe ainsi la cannelle de Ceylan :

1o *Cannelle fine* : Longs paquets composés de morceaux cylindriques, à peu près de la grosseur du petit doigt, formés quelquefois de quatre à six feuillets emboîtés les uns dans les autres ; minces, de couleur citrine blonde, d'une cassure fibreuse, d'une odeur aromatique, d'une saveur chaude, piquante et légèrement sucrée ;

2o *Cannelle mi-fine*, écorces plus épaisses, couleur plus foncée, saveur moins agréable ;

3o *cannelle commune*, écorces moins lisses que les deux précédentes, plus épaisses, couleur plus foncée que la dernière, odeur moins fine, saveur âcre.

La *cannelle de l'Inde*, plus connue sous le nom de *cannelle de Chine*, diffère de la précédente, par son épaisseur beaucoup plus considérable, par sa couleur foncée, par sa cassure plus nette, par son odeur plus forte et moins fine ; sa saveur est plus chaude, âcre, non sucrée, désagréable. Ses feuillets sont rarement emboîtés au nombre de plus de deux.

La *cannelle de Sumatra* tient le milieu entre celle de Ceylan et celle de l'Inde ; elle est épaisse et mucilagineuse, et a souvent conservé une partie de son épiderme ; son odeur a un arrière-goût de punaise.

La *cannelle de Cayenne*, de première sorte, est fine, blonde, assez semblable par le goût et l'odeur à celle de Ceylan, mais elle est mal roulée et forme des cylindres inégaux et courts, de la grosseur du doigt. La deuxième sorte a une saveur piquante ; elle est rougeâtre, grosse, fibreuse, plus mal roulée que la précédente.

La *cannelle mate* est l'écorce du tronc et des vieilles branches du cannellier de Ceylan et de Cayenne ; elle est large, épaisse, d'une couleur jaune foncé à l'extérieur, jaune pâle à l'intérieur. Elle a une saveur agréable, mais faible ; elle n'est presque jamais roulée, en morceaux plats, quelquefois un peu convexes.

Pour récolter la cannelle, on enlève sur les jeunes rameaux l'écorce extérieure, plus ou moins grossière, qui n'est d'aucun usage, puis on détache la seconde écorce placée au-dessous

de la première, en prenant toutes les précautions nécessaires pour ne pas attaquer la troisième, placée sous la seconde, immédiatement sur le bois de la branche.

L'écorçage des rameaux du cannellier peut se faire sur place, sans que l'arbre meure des suites de l'opération ; il se refait une écorce nouvelle qui fournit ultérieurement de nouvelles récoltes de cannelle ; mais ce travail peut aussi se faire à la maison ; dans ce cas, on coupe les branches qui doivent être écorcées, on les lie en bottes pour les enlever, et l'on s'empresse de terminer l'opération le plus promptement possible, sans laisser aux rameaux détachés de l'arbre le temps de se dessécher.

Le cannellier se multiplie habituellement par boutures faites immédiatement à la place où elles doivent être exploitées ; quelquefois aussi, ces boutures sont faites en pépinière et mises en place en octobre et novembre, lorsqu'elles sont fortement enracinées.

Le cannellier, livré au cours naturel de sa végétation, deviendrait un arbuste assez développé, mais il se chargerait inutilement de vieux bois et ses produits seraient de qualité inférieure, en même temps que la récolte en deviendrait plus difficile. C'est pourquoi l'on prend soin de l'élever en buisson, de provoquer, par la culture et la taille, l'émission du jeune bois, afin d'accroître la somme et la qualité des produits et de renouveler les plantations assez souvent pour ne pas les laisser trop vieillir.

Lorsque les Hollandais occupaient sur les côtes de Ceylan, un certain nombre de points fortifiés qui assuraient leur domination, ils exerçaient le monopole du commerce de la cannelle, et la culture du cannellier était imposée aux naturels du pays soumis à leur pouvoir. La loi condamnait même à avoir la main coupée celui qui coupait une branche de cannellier.

Le cannellier n'est pas seulement utile par sa seconde écorce qui nous occupe ici ; l'arbuste porte des baies dont on extrait une cire végétale peu abondante, mais fort belle et très recherchée.

Du temps où les souverains de l'île de Ceylan étaient de puissants princes et tenaient une cour brillante, à l'orientale, la cire des baies du cannellier était exclusivement réservée pour fabriquer les bougies à l'usage du roi et de la cour. Ces bougies donnent une belle lumière et répandent un parfum des plus