

celui de Java, celui de Bourbon, celui de la Guiane et celui de la Martinique ou des autres Antilles.

Le café est une culture assez restreinte à Trinidad, bien qu'il y soit d'une excellente qualité, mais la canne-à-sucre et le cacao semblent tenir lieu de toutes les autres récoltes que l'on pourrait faire.

Le café, sous le rapport hygiénique, est tonique, stimulant, facilite la digestion et les sécrétions ; il excite les facultés intellectuelles sans trop les exalter ; cependant les personnes à constitution délicate, nerveuse ou bilieuse, doivent s'en abstenir.

La cannelle du commerce n'est rien autre chose que l'écorce d'une espèce de laurier, *Laurus cinnamomum*, Linné, privée de son épiderme.

Le Laurier cannelle est aussi un joli petit arbre pouvant s'élever jusqu'à 25 au 30 pieds, mais on ne le laisse pas parvenir d'ordinaire à cette hauteur. Comme il croît en touffes, lorsque les tiges ont atteint 10 à 12 pieds de hauteur, on coupe les plus fortes de chaque touffe pour en enlever l'écorce, en laissant croître les autres plus faibles, et ainsi de suite. C'est particulièrement à Ceylan que la cannelle est le plus cultivée, et c'est de là aussi que viennent les meilleures qualités.

Le muscadier, *Myristica aromatica*, Lamarck, est aussi un bel arbre de 20 à 40 pieds, des climats tropicaux de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique. Il appartient à la famille des Myristicidées, à fleurs dioïques et diclines, c'est-à-dire fleurs mâles et femelles portées par des individus différents, à feuilles alternes, d'un beau vert en dessus, pâles en dessous, à rameaux dressés, portant des fleurs et des fruits durant toute l'année. Son fruit est une espèce de noix de 2 à 3 pouces de grosseur, de forme un peu allongée, de couleur verte et jaunissant à la maturité. Le brou, à cette époque, s'ouvre en deux valves et laisse voir la noix qui est de couleur brune et couverte d'un arille de couleur pourpre qui se partage en branches anastomosées ; c'est cette noix qui renferme l'amande, la muscade dont