

TRAITÉ SUR LA CULTURE DU GIROFLIER.

Le Giroflier aromatique (*Carvophyllus aromaticus*), est un arbre de la famille des Myrtes, originaire des îles Moluques. Il s'élève communément depuis dix-huit jusqu'à trente pieds avec une cime assez large et disposée en pyramide ; ses feuilles ressemblent assez aux feuilles du laurier commun, et sont, comme celles-ci, friables entre les doigts. Les fleurs, qui sont odorantes, naissent en corymbes à l'extrémité des rameaux, portées, trois par trois, sur des pédoncules communs. Un corymbe est composé au moins de neuf fleurs ; le plus souvent de quinze, quelquefois de vingt-une. Chaque fleur a un petit calice une corolle à quatre pétales, de nombreuses étamines, sont les parties qui, avant leur parfait développement, forment ce qu'on appelle le clou de girofle du commerce.

Les Hollandais eurent longtemps l'exclusif du commerce des épiceries. Leurs précautions et leur surveillance pour empêcher les autres Nations d'y participer, étaient aussi actives qu'ombrageuse ; lorsqu'en 1769, M. Poivre, intendant de l'île de France, conçut et exécuta le projet d'affranchir l'Europe de cet odieux monopole. L'habileté et les lumières que ce vertueux Administrateur devait, à ses différens voyages, et surtout la réputation qu'il s'était faite auprès des Princes du pays, pouvaient seules vaincre les obstacles que la compagnie hollandaise opposaient aux navigateurs qui cherchaient à pénétrer dans les Moluques, Il expédia deux petits bâtimens, le Vigilant et l'Etoile du matin, commandés l'un par M. De Trémigon. l'autre par M. D'Etcheveri. M. Provost, ancien écrivain des vaisseaux de la Compagnie des Indes et ami de M. Poivre, fut de cette expédition qu'il devait particulièrement diriger. Les Commandans de ces bâtimens après avoir visité infructueusement plusieurs îles, jugèrent à propos de se séparer, pour suivre, chacun de leur côté, une route différente. Ces deux navigateurs parfaitement d'intelligence, parcoururent tout l'Est des Moluques, abordèrent plusieurs fois à l'île de Ceram et obtinrent enfin des rois de Gabi et de Palam, souverains indépendans des Hollandais, un grand nombre de baies et de noix fécondes. M. D'Etcheveri échappa, à son retour, à une escadre hollandaise; il rejoignit M. De Trémigon au point convenu. On partagea entre les deux bâtimens les jeunes plants, les baies de girofle et les noix muscades, et ils arrivèrent à l'île de France le 24 juin 1770, avec ce riche butin.

Cette heureuse expédition assura pour toujours aux colonies françaises, la possession de ces précieux épices. Peu d'années après un bâtiment envoyé de l'île de France à Cayenne, par les ordres du Ministre, apporta pour la première fois dans la Guyane, des plants d'épiceries qui furent distribués à divers habitans de la Colonie, pour essayer le canton et l'exposition qui leur conviendraient le mieux. En 1779 et 1780, on en fit des plantations régulières sur le terrain dit la Gabrielle qui, en 1787, furent considérablement augmentées par les soins de M. Martin, botaniste, charge de la direction des jardins et pépinières de Cayenne. Ce cultivateur actif et éclairé, plein d'amour pour les sciences et pour son pays, multiplia tellement ces arbres précieux, qu'il pût en fournir des milliers de plants à tous les habitans de la Colonie. Il porta l'habitation la Gabrielle à un tel état de splendeur, qu'on y récolta en 1809, 84 milliers de clous de girofle. La Colonie recense (en 1825) près de deux cent mille pieds de Girofliers.

Culture du Giroflier.

L'éducation de cet arbre demande beaucoup de soins. Le vent, le soleil, la sécheresse lui sont également contraires. Tous les terrains ne lui sont pas propres. Il aime de préférence les terres fortes, profondes et fraîches. Dans tout autre sol, il réussit mal. L'exposition qui lui convient est celle du Sud ou de l'Est ; à l'Ouest il éprouve l'après-midi une trop vive chaleur dans les tems de sécheresse. Le Giroflier se reproduit par ses baies. Celles-ci ont la forme d'une grosse olive; elles tombent après maturité. C'est alors qu'on les ramasse, qu'on les met en tas dans un endroit frais. Lorsque leur enveloppe pourprée a été macérée, le germe se développe. C'est l'instant de les confier à la terre. Des carreaux sont préparés avec soin et disposés à l'avance. On plante les baies en alignement, à 7 à 8 pouces de distance, à quelques lignes de profondeur, ayant l'attention de placer en bas et verticalement l'extrémité où se trouve le radical. Un doigt de terre suffit pour les couvrir. Si on

plaçait les baies horizontale-ment, on en perdrait plusieurs dont le germe n'aurait pas la force de soulever la terre. La pépinière doit être ombragée par des nattes ou feuilles de palmiste, de façon à n'être point frappée des rayons directs du soleil, dans le haut et le déclin du jour, et pour conserver au sol toute sa fraîcheur, on couvre sa surface d'une couche mince de feuilles sèches. Les arrosements ont lieu suivant le tems, la saison et l'espèce de terrain qui a reçu ces semences. Au bout de 15 à 28 jours, le plant sort de terre et présente alors les deux moitiés de baie séparées et portées sur une lige. Tant qu'il a ces oreillettes, la transplantation en est facile, même à racines nues; mais dès que les feuilles sont développées, on ne doit la faire qu'en mottes. Le moindre contact de l'air altérerait subitement sa racine composée d'une grande quantité de petites ramifications très déliées. Pour bien faire, il ne faut pas attendre qu'il ait acquis plus de 15 à 16 pouces de hauteur, afin de n'être pas obligé d'en-lever de trop grosses molles. On choisit ordinairement la fraîcheur du matin ou un tems couvert pour cette opération. Les plants sont déposés d'abord dans de petits paniers de forme cylindrique, pour faciliter leur transport à la pièce, lequel ne s'effectue que lorsqu'on est assuré qu'ils ont résisté à la crise du transplantement, et se sont affermis dans les paniers que l'on aura eu soin de placer à l'ombre. le moment venu de mettre le jeune arbre en place définitive, on doit avoir préparé les trous qui doivent les recevoir. La distance à observer entre chaque arbre est de 30 pieds en terres-hautes, et de 22 à 24 pieds en terres-basses, où ils acquièrent moins de hauteur. Dans ces dernières le terrain doit être divisé de 20 pieds en 20 pieds par des tranches ou rigoles de 2 à 4 pieds, et parfaite-ment desséché. Chaque planche ne reçoit qu'un rang de Girofliers, et doit être bombée pour que les eaux pluviales ne séjournent pas au pied des arbres. On doit aussi ne conserver à ceux-ci qu'une seule tige. La quatrième année de la plantation, l'arbre commence à donner quelques bouquets, mais en si petite quantité, qu'il ne dédommage que bien faiblement le cultivateur de ses soins. Ce n'est que la huitième année dans les terres-basses et à 10 ans dans les terres-hautes que le produit intéresse et va toujours croissant jusqu'à ce que l'arbre ait acquis toute la maturité de l'âge. Quelques planteurs ont coutume d'abriter les jeunes arbres par des bananiers; cette méthode est vicieuse, d'abord, parce que les arbres s'étiolent, deviennent faibles et débiles, et encore, parce qu'ils sont exposés à être mutilés ou écrasés par les bananiers que le vent renverse. Le mieux est de ne leur donner aucun abri. On peut planter dans l'intervalle des rangs des jeunes girofliers, du maïs et des pois chiches. Celle dernière plante a seulement l'inconvénient de chercher un appui pour s'y attacher. On y remédie facilement avec un peu de surveillance. La durée d'un Giroflier est encore incertaine. Il en existe à la Gabrielle qui ont plus de 40 ans, et qui végètent encore avec vigueur. Dans les terres-hautes leur produit annuel est très-éventuel. On compte ordinairement une grande récolte tous les trois ans, suivie d'une presque nulle, puis moitié ou quart de récolte. Il arrive pourtant quelquefois qu'une récolte abondante a lieu après une année de repos. Leur produit est plus régulier dans les terres-basses. Les récoltes sont aussi plus ou moins précoces. En général, elles commencent à la mi-juillet et finissent à la fin d'octobre. On attend pour commencer à grapiller que sur les pédoncules appelées queues, il se trouve quelques clous épanouis et d'autres rouges et à leur grosseur. Ces queues ne tenant aux rameaux que par une articulation, s'en séparent sans effort. On les cueille à la main. La récolte au moyen de longues gaules est ici tout-à-fait impraticable, attendu que souvent le même bouquet porte des clous murs et d'autres à peine formés. Les échelles doubles, grandes et petites, sont jusqu'à présent le moyen employé pour faire la cueillette, moyen qui n'est pas sans difficulté et sans danger sur la pente rapide des montagnes et entre les mains des nègres, la plupart très-gauches et très imprévoyans. Le planteur doit s'être assuré à l'avance de la bonté et de la solidité de ses échelles pour ne pas exposer la vie de ses nègres. Les nègres les plus lestes montent dans les arbres, réunissent plusieurs fortes branches avec une corde, placent un bâton en travers des fourcats qu'elles présentent et s'en servent de point d'appui pour récolter à la main. Comme le Giroflier est très-cassant, il arrive souvent que le poids du nègre fait fendre les branches. La tâche, par jour, est de 100 livres, queues et clous, dans le plus fort de de la récolte. 100 livres de panicules avec les clous verts donnent un quart de clous secs. On transporte les bouquets récoltés à la manufacture; là on sépare, sur-le-champ, les clous des pédoncules. Si l'on attend au lendemain à faire cette opération, les uns et les autres étant flétris, deviennent souples, plient et se séparent plus difficilement. Il faut donc égrener les clous avant de les faire sécher. On profite, pour celle derrière

opération, du moindre soleil. Dans les années pluvieuses, on se trouve souvent fort embarrassé; le Girofle vert encombre la manufacture; mis en tas, il s'échauffe très-prompement et s'altère ; on on obvierait à cet inconvénient au moyen d'une étuve où l'on entretiendrait le thermomètre de Réaumur de 40 à 45 degrés qui est la chaleur d'entre midi et trois heures. On ne doit toutefois user de cette ressource que lorsque les pluies empêchent d'exposer le Girofle au soleil, attendu que celle chaleur naturelle lui donne une plus belle couleur. Plus le girofle est séché promptement plus il est beau. Il est alors d'une couleur tirant sur le roux. Il devient noir lorsque la dessiccation n'a pas été prompte. Il est blanchâtre et ridé lorsque celle-ci a été contrariée par les pluies. Les clous cueillis par un beau tems, perdent les deux tiers de leur poids par la dessiccation. Le déchet est plus grand en tems de pluie. On juge le Girofle sec et marchand lorsqu'il se casse net et sans plier. Accidens et intempéries auxquels le Giroflier est exposé. Le vent tourmente singulièrement les jeunes Girofliers. Ceux-ci poussés et ramenés continuellement en tous sens, forment à leur pied un godet où l'eau s'introduit et tient l'arbre dans un état de souffrance; il faut donc leur donner des tuteurs pendant le premier âge pour qu'ils puissent résister au vent de Nord et d'Est qui sont les vents régnans. On enfonce ces tuteurs à deux pieds de distance de l'arbre pour ne pas gêner les racines, et une amarre en lianes saisit le jeune plant et l'empêche d'être le jouet des vents. Les vents du Nord trop prolongés, les pluies d'orages suivies d'un soleil ardent, à l'époque de la floraison, portent préjudice aux récoltes. Les premiers arrêtent la végétation et empêchent la fructification, et les dernières font tomber ou frappent de mort les clous déjà formés. On est obligé de les recueillir à terre, souvent dans des terrains pierreux. Cette opération est longue, et l'on n'a que des clous petits et avortés. Il n'est pas au pouvoir des hommes de prévenir ces funestes effets. Dans les terres-hautes, les coups de soleil font aussi périr annuellement beaucoup de Girofliers. Tel arbre qui paraît vigoureux et plein de santé, est, le moment d'après, flétri et empreint de tous les signes de mortalité. Ces accidens sont moins fréquens dans les terres basses. Les guys, la mousse, n'épargnent pas plus les Girofliers que les autres arbres. Il faut avoir l'attention de les en débarrasser. Ce travail se fait, aussitôt après la récolte, et plus souvent lorsque l'arbre est jeune. Insectes nuisibles aux Girofliers. Les fourmis rouges, dites fourmis manioc, sont, pour le Giroflier, un ennemi bien redoutable. Une seule nuit suffit, à ces insectes, pour dépouiller un arbre de toutes ses feuilles. Il n'y a d'autre moyen de s'en garantir que de chercher la fourmilière, de la cerner par un large fossé, et d'en attaquer ensuite les retranchemens caverneux. De larges galeries souterraines indiquent et conduisent au siège principal de l'établissement. À mesure qu'on avance, on noie, dans un mortier d'eau et de terre, tous les ennemis qui se présentent, fourmis, larves, œufs, etc. Si l'attaque est bien conduite, il n'en échappe pas un. Ce moyen, quelque long et pénible qu'il soit, est le seul à employer pour avoir la tranquillité. Les gallinsectes ou cochenilles attaquent aussi le Giroflier; les branches et les feuilles se couvrent d'une crasse noire, résultat de l'extravasation de la sève produite par les piqûres de ces insectes. L'écorce de la tige se fend et se gerce. La végétation de l'arbre est totalement arrêtée. On ne connaît d'autre remède que le lavage à l'éponge. Les grandes pluies, quelquefois, débarrassent le cultivateur de ce soin. Les araignées tondeuses sont encore un fléau non moins redoutable. Elles enveloppent les plus grands arbres de leurs immenses toiles, et les étouffent, si l'on ne s'empresse de leur porter secours. La privation d'air est aussi pernicieuse aux plantes qu'aux hommes. Il existe aussi des insectes qui percent les rameaux pour y déposer leurs larves. Le vers introduit ronge la moelle et occasionne la mort de l'extrémité qui demeure privée de nourriture. Il faut, dans ce cas, tailler au-dessous de la partie attaquée.

De la Taille des arbres.

Le Giroflier ne demande point à être taillé. On retranche seulement les gourmands qui détourneraient infructueusement à leur profil une partie de la sève. Après la récolte, on débarrasse l'arbre des bois morts et des branches cassées. Si l'on étête quelquefois les Girofliers, c'est afin de diminuer la hauteur qui rend la cueillette très pénible et fait courir des risques à ceux qui la font. Il faut se garder de tailler les branches basses. On sait que la Guyane est exempt de ces ouragans violens qui affligent les autres colonies, et que le Giroflier n'est pas sujet à être renversé par le vent.

Propriété et Usage du clou de Girofle.

L'huile qu'on retire des clous secs, par la distillation, est essentielle et aromatique. On l'obtient de la manière suivant : On humecte une certaine quantité de clous de Girofle à la vapeur de l'eau bouillante, et dans cet étal, on les place sur une toile tendue au-dessus d'un verre rempli aux trois quarts d'eau pure. Les clous sont couverts immédiatement avec une lame de fer battu, mince, et remplie de braise mêlée à plus ou moins de cendre. L'huile essentielle de Girofle tombe dans le vase et se précipite au fond de l'eau. La couleur est d'abord d'un brun doré. Elle rougit en vieillissant Son odeur est forte, et sa saveur acre et brûlante. Cette huile est soluble dans l'esprit de vin. Elle est plus active que celle de Cannelle; employée en liniment avec quatre ou six parties de graisse de porc ; elle augmente la sensibilité et le mouvement des membres dans les affections vaporeuses. On s'en sert aussi de la même manière pour frotter les parties paralysées. Dans certains pays, les clous sont tellement recherchés dans les cuisines, qu'on en met dans toutes les sauces et tous les ragoûts. Les parfumeurs les pulvérisent et en mêlent la poudre à d'autres substances pour composer différentes odeurs. Ils tirent surtout grand parti de l'huile essentielle. Les queues de Girofle sont un objet d'exportation. Il serait à désirer, dans l'intérêt de la Colonie, que cette misérable production fût frappée, à la sortie , d'un droit tel qu'elle ne pût entrer en concurrence sur les marchés de France avec les clous de Girofle.

Traité sur la culture du giroflier.