

avaient été transplantés, le premier de l'Isle de Ceilon, et l'autre de Madagascar. Ces arbres, quoique négligés et sans culture, n'avaient rien perdu dans le sol de l'Isle de France de cet aromate précieux qui fait leur caractère et leur mérite. J'en conclus aussitôt qu'il ne manquait à notre Isle que les germes des autres épiceries fines.

Je voyais une Isle dont la vingtième partie defrichée et mise en valeur suffisait pour remplir l'objet de la Compagnie, en fournissant à sa marine les avituaillemens nécessaires. Des 19 parties du terrain qui restoient en friche, une seule, ou deux, pouvait suffire à la culture d'autant de muscadiers et de géroflers qu'il en faudrait pour produire annuellement la moitié des épiceries que l'Univers consomme, et nous faire partager avec les Hollandais les profits immenses de ce commerce qu'ils possèdent seuls jusqu'à présent.

Je joignis à ces observations les connaissances que j'avais acquises à Batavia sur la facilité qu'il y aurait à se procurer aux Molucques même des plants et des graines fraîches des deux épiceries pour les transplanter dans nos Isles de France et de Bourbon ; de toutes ces idées rapprochées, je formai le projet d'enrichir notre Compagnie des Indes, en lui faisant partager avec les Hollandais la possession et le commerce des épiceries.

soit en ce pays. L'arbre ne fructifie que de trois en trois ans et, ce qui le rend rare, c'est que les habitants de ce pays, pour n'avoir pas la peine de monter dans l'arbre, le coupent par le pied pour en avoir le fruit et les feuilles, afin de les mettre cuire avec du gingembre et de la feuille d'ail avec le poisson. Il y a le mâle et la femelle ; la fleur ressemble au girofle et en a le goût, l'odeur et la force. Il croît sur le haut des montagnes (FLACOURT, *Madagascar*, éd. Grandidier, première partie, 1913, pp. 170-180).