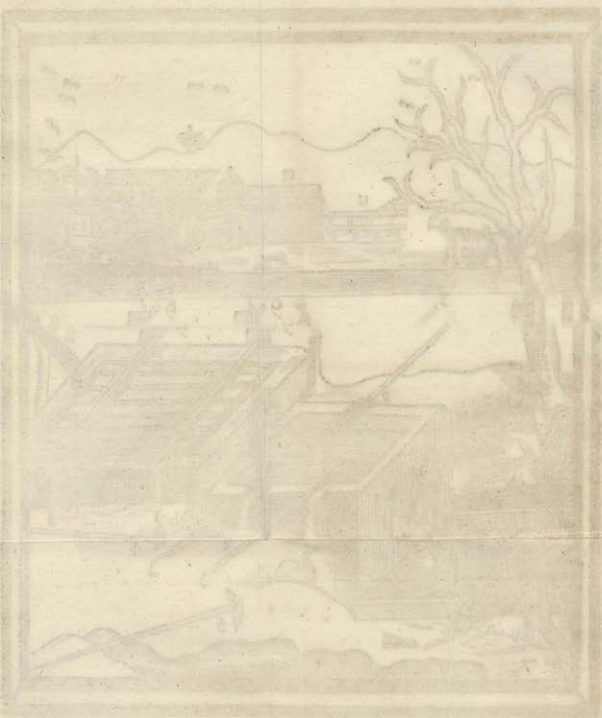


INDIGOTERIE

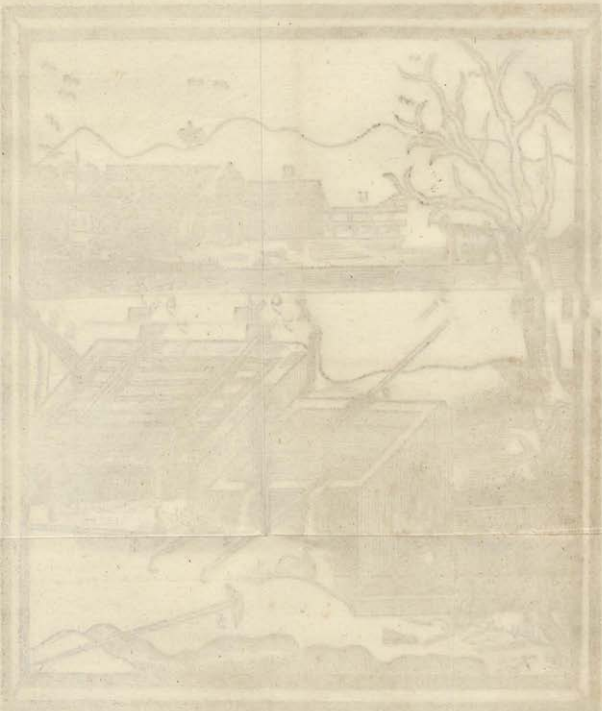
De la partie de l'Inde, par un grand canal, l'Inde doit venir à Paris
de la partie de l'Inde, par un grand canal, l'Inde doit venir à Paris



1. Les Indes
2. Les Indes
3. Les Indes
4. Les Indes
5. Les Indes
6. Les Indes
7. Les Indes
8. Les Indes
9. Les Indes
10. Les Indes
11. Les Indes
12. Les Indes
13. Les Indes
14. Les Indes
15. Les Indes
16. Les Indes
17. Les Indes
18. Les Indes
19. Les Indes
20. Les Indes

INDIGOTERIE

De la partie de l'Inde, par un des Indes, l'Inde doit être cultivée
de l'Inde ; autant de l'Inde, par un des Indes.



1. Les Indes
2. Les Indes
3. Les Indes
4. Les Indes
5. Les Indes
6. Les Indes
7. Les Indes
8. Les Indes
9. Les Indes
10. Les Indes



LE PARFAIT
INDIGOTIER,

à deux

ou

revis DESCRIPTION
DE L'INDIG



En expliquant l'usage de chacun en son particulier, afin d'éviter ce qui pourroit échapper d'une simple Relation.

Description de l'Indigoterie.



Les Indigoteries sont des Cuves de Maçonnerie, enduites & cimentées, où l'on met en digestion la Plante nommée *Indigo*, & dont on tire cette couleur. Elles sont triples, les unes au-dessus des autres, & forment

B



MANIOC.org

Bibliothèque municipale de Bordeaux

une espèce de cascade, en sorte que la seconde qui est plus basse que la première, puisse recevoir la Liqueur qu'elle contenoit, lorsqu'on débouche l'ouverture qu'on y a pratiqué, & que la troisième puisse à son tour recevoir ce que la seconde contenoit.

La première de ces Cuves qui est la plus grande & la plus élevée, s'appelle *La Pourriture*; on lui donne ordinairement dix ou douze piés de longueur sur neuf à dix de large & trois piés de profondeur, observant de lui donner une pente raisonnable dans son fonds, afin de donner moyen aux eaux de s'écouler. La seconde, qui est *La Batterie*, est plus étroite que la première, mais beaucoup plus profonde; afin que par l'agitation du battage, l'eau ne se répande, & dont la quantité pourroit causer une perte assez notable; observant, comme à l'autre, une pente pour l'écoulement des eaux. Et la troisième, qui est, sans comparaison, bien plus petite que la se-

conde, s'appelle indiféremment, *Bassinot*, *Diablotin*, ou *Voleur*.

Les noms des deux premières conviennent parfaitement bien à leur usage; *La Pourriture* porte ce nom à cause qu'on y met tremper la Plante, où elle fermente & pourrit après que la substance de de l'Indigo s'est répandue dans l'eau, par la fermentation que la chaleur de la Plante y a excitée. C'est dans la seconde Cuve qu'on agite & bat cette même eau, chargée des sels de la Plante, jusques à ce que les ayant réunis, & comme suffisamment coagulés pour faire corps, on ait formé les grains qui composent cette teinture.

Quant aux noms du troisiéme, qui en porte trois également contradictoires, & qui ne sçauroient lui convenir que par caprice, s'appelle, comme j'ai déjà dit, *Bassinot*, *Diablotin* ou *Voleur*. Si ce dernier nom lui convient, c'est aparemment parce qu'il engloutit tout l'Indigo. Si le premier lui est propre, c'est par la ressemblance

qu'il a du *Plat-à-Barbe*, ou qui approche en quelque façon de cette figure, par une espèce d'ouverture qu'il a sur le bord, semblable à l'encollure de ce Bassin : Et enfin si le second peut avoir quelque convenance au nom qu'on lui donne, c'est sans doute, comme dit le Pere Labat, parce que cette Cuve est beaucoup plus colorée que les autres.

Quoiqu'il en soit, c'est dans ce *Bassinot*, *Diablotin* ou *Voleur*, comme il vous plaira le nommer, qu'on met l'Indigo commencé dans la *Pourriture*, perfectionné dans la *Batterie*, où il s'unit & se met en masse, étant détaché des parties d'eau qu'il avoit encore; d'où il est tiré pour être mis dans des petits sacs de toile, de la longueur environ de dix-huit pouces; ensuite dans des caisses, comme je dirai ci-après.

Définition de l'Indigo parfait.

L'Indigo composé des fels & de la substance de cette Plante ne se forme que par les éfets de la fermentation , qui dissout les particules salineutes des feuilles , qui se coagulent par le mouvement violent du battage , qui lui donne un corps suffisant pour devenir une masse, & former cette espèce de pâte , que le Soleil , par sa chaleur , achève de Sécher , & qui , par une espèce de comparaison , acheve d'y mettre la dernière main.

Mais comme il y a quelque chose de merveilleux dans l'opération de sa dissolution , par les effets surnaturels de la fermentation, je vais donner , à peu-près , une idée des differens changemens qui se suivent successivement.

Les effets merveilleux de la Fermentation.

LE premier effet de la *Fermentation* est un petit bouillonne-

ment, à peu - près comme celui d'une petite phiole qui tombe dans l'eau, & dont le passage étroit de son entrée excite quelques petits ballons d'eau; chacun de ces ballons jette une petite teinture verte, qui par degré augmente de telle façon, que l'eau en est toute chargée, & vient d'un verd extrêmement vif, qui étant à son plus haut degré, change en un cuivrage magnifique, (†) qui, à son tour, est éfacé par une crème d'un violet très-foncé; pour lors on voit les effets terribles de la *Fermentation*. La Cuve ayant acquis le degré de chaleur qui lui est propre, bouillonne de tous côtés avec une telle violence, qu'elle en jette de pyramides d'écume qui, ressemblent à des flocons de neige. Ce n'est pas par exagération que je me sers de l'expression de terrible; on en a vû dont les Barres, qui ont six pouces d'écartiture sur chaque face, se rompre, arracher les Clefs,

(†) J'entends la superficie seulement, car toute la masse d'eau est toujours verte.

dont la grosseur ne cède en rien à celle d'un quart à farine ; mais comme la Cuve a fort peu de tems à foudroyer de cette façon , il s'enfuit que ces fortes de cas ne sont pas communs ; outre qu'il n'y a guère que dans les grandes chaleurs que l'Indigo travaille avec tant de force.

Avant que de passer outre , je développerai une erreur où quelques Auteurs sont tombés par ignorance involontaire ; ou , pour parler plus juste , par faute d'expérience ; ces Messieurs soutiennent (phisiquement sans doute) que ce n'est pas la feuille qui fait l'Indigo , qui , selon eux , n'est qu'une teinture ou couleur visqueuse , que la fermentation de la Plante répand dans l'eau. Raisonnement faux , & qui heurte le bon sens : Quelle apparence y a-t-il que les Branches & l'Ecorce de la Plante puissent faire un effet aussi subit dans plus de trois cens seaux d'eau extrêmement fraîche ; comme celui d'épaissir cette même

Erreur de
certains
Auteurs
réfutée.

quantité d'eau en moins de dix à douze heures de tems qu'il arrive quelquefois qu'une Cuve fermente ? Il est manifestement contradictoire que la Plante, qui est dure & cassante, puisse, dis-je, l'épaissir à un degré supérieur à celui du blanc d'œuf ; comme en effet il est à la connoissance de tous ceux qui en ont vû fabriquer. Peut-on être susceptible de doute, à la vûë de l'herbe, qu'on jette après la fermentation, qui n'a plus qu'une feuille extrêmement fine & molle, de forte & charnuë qu'elle étoit auparavant ? Qu'est donc devenu son volume ? Sans doute qu'il s'est dissous ; preuve certaine que c'est la feuille qui fait l'Indigo. Si, pour être convaincu de cette vérité ; il faut quelque chose de plus à Mrs. nos Phisiciens, je leur ferai remarquer que quand la Chenille en a dévoré toutes les feuilles, on est forcé de cesser la coupe. Si donc la Plante contenoit les sels propres pour la composition de cette teinture, les ravages

de la Chenille ne feroient pas plus de tort à nos révenus, que d'impression sur nos esprits.

Indigo de Sarquesse.

Monsieur Pomet, Auteur de l'Histoire des Drogues, écrit sur le raport de Mr. Tavernier, que les Indiens du Village de Sarquesse ne se servent que des feuilles & jettent la plante & les branches, & que c'est de cet endroit que sort l'Indigo le plus estimé. Cela confirmeroit parfaitement bien la vérité de mon opinion, si le fait ne paroïssoit douteux ; aussi n'est-ce pas sur un si foible témoignage que je prétends me fonder. Quelle apparence y a-t-il que des hommes (dont l'indolence est à l'épreuve de leur stupidité) s'amussent à éplucher les feuilles de chaque plante ? Quel tems ne faudroit-il pas pour remplir une Cuve de petites feuilles moins grandes que celles de notre Bouis de France ? Et quand même je supposerois

On ne se sert que des feuilles, au raport de M. Tavernier

qu'ils pussent l'exécuter, feroient-ils sûrs de la réussite de sa dissolution? (*) Toutes ces feuilles entassées les unes sur les autres ne feroient-elles pas un mastic capable d'empêcher l'eau d'y pénétrer? Mille Indiens pourroient-ils couper & éplucher assez d'herbe pour remplir une Cuve? On ne m'objectera pas qu'au lieu d'un jour on en mettroit trois, puisque la première herbe coupée feroit si rôtie par l'ardeur du Soleil, qu'elle se mettroit en poussière au moindre frottement; donc Mr. Tavernier étoit très-mal informé. Si c'est sur ce principe qu'on estime les Indigos des Indes Orientales au-dessus des nôtres, je suis en droit de faire valoir l'ancien Proverbe à la lettre, qu'*opinion chez les hommes fait tout.*

L'expérience m'a convaincu

(*) *A moins que l'Indigo ne se fit de la manière que le raporte ledit Sieur Tavernier, qui dit qu'on le brasse plusieurs jours de suite, jusqu'à ce que la pourriture de cette feuille en forme la pâte, dont le nom tire son origine de la Plante.*

que nous pouvons pousser l'Indigo à sa dernière perfection, en l'employant fidèlement; mais ce qui rebute des gens attachés uniquement à leurs intérêts, c'est qu'il a beau être au-dessus du commun, on ne le fait pas valoir davantage que le prix - courant; quant-à-moi, sans avoir égard à un pareil procédé, je me suis toujours plus attaché aux moyens de le perfectionner, qu'à en augmenter le volume: Mais comme les sentimens différent les uns des autres, & que le plus grand nombre panche du côté de l'intérêt, il s'enfuit de là que nous voyons plus communément de mauvais Indigos que de bons; sans compter qu'il y a plusieurs Personnes qui se mêlent d'en faire & qui ne s'y entendent pas.

On peut ajouter à cela la qualité des bons terroirs & des eaux pures, qui influent beaucoup au lustre de l'Indigo, qui demande un terrain noir & léger, une eau pu-

24 LE PARFAIT
re, claire & vive. (*) Cependant
il y a des Habitans qui font chauf-
fer l'eau au Soleil dans des Bassins
de maçonnerie qu'ils font faire ex-
près pour cet usage, dans l'inten-
tion que la fermentation se fasse
plutôt, ce qui arrive effectivement,
mais souvent aux dépens de la
qualité de l'Indigo, qui en souffre
beaucoup, & qui acquiert par-
là un poids plus massif que celui
qui est fait avec l'eau vive.

Indigo Franc, sa Description.

Tous ceux qui ont écrit sur la
figure de cette Plante en par-
lent différemment, suivant l'idée
qu'on leur en a donné: L'un le fait
ressembler au Romarin, (1) l'autre
au Chanvre, sans autre explica-
tion; (2) Celui qui en approche
le

(1) François
Pirard

(2) Mr.
Tavernier

(*) Les Indigos des Mornes sont plus
beaux que ceux de la Plaine, à cause des
eaux vives: Je pourrois y ajouter la légere-
té du terrain, par rapport à sa pente; les
grains d'Avalasses ne scauroient se masti-
quer comme ceux du Pais-plati

le plus, c'est le R. P. Labat; afin d'abrégé, je vais inférer ici la description qu'il en fait; je remarquerai seulement que c'est de l'*Indigo Franc* qu'il parle, je me charge de faire la démonstration des autres.

„ L'Indigo est une Plante qui
 „ croîtroit jusqu'à deux pieds de
 „ haut, & même davantage, si
 „ on ne le coupoit; (*) dès qu'
 „ elle sort de terre, elle se divise
 „ en plusieurs petites tiges noueu-
 „ ses, & se garnit de petites bran-
 „ ches comme des scions, qui
 „ ont chacune quatre ou cinq,
 „ jusqu'à huit couples de feuilles
 „ terminées par une seule qui en
 „ fait l'extrémité. Ces feuilles
 „ sont ovales, tant soit peu poin-
 „ tuës, assez unies & fortes, d'un
 „ verd brun par-dessus, & com-
 „ me argentées par-dessous; el-
 „ les sont charnuës & douces au
 „ toucher. Les branches se char-
 „ gent de petites fleurs rougeâ-

(*) Il croîtroit bien jusqu'à trois piés & demi.

„ tres, de la figure à peu-près de
 „ celles du Genest , mais plus
 „ petites , auxquelles succèdent
 „ des filiques ou cosses d'environ
 „ un pouce de longueur & de peu
 „ de grosseur, (*) qui renferment
 „ des graines ou sémences appro-
 „ chant pour la grosseur, la con-
 „ sistance & la couleur de celles
 „ des Raves.

Voilà la description de l'Indigo Franc ; mais il y en a de plusieurs espèces qui ne sont pas tous en usage. Je commencerai par ceux que j'ai employé. Il y en a de trois sortes ; sçavoir, le *Franc*, le *Bâtard*, & le *Gatimalo* ou *Guatimala*, qui tire son origine de cette Côte, qui est sous la domination Espagnole, & dont il porte le nom.

Le premier est celui qui rend plus de Teinture, & qui se fait avec une facilité merveilleuse, mais dont la réussite de la Plantation est extrêmement soupçonneuse. Sa tige tendre & délicate

(*) Semblable aux cosses de la Moutarde.

en naissant, est susceptible à bien des avaries ; le vent, la pluye, le Soleil, tout conspire à sa destruction, la terre même où il croît lui refuse son secours ; si elle est un peu usée, il languit sur pié, & ne produit que de foibles tiges, qui périssent dès leur naissance : Le *Brûlage*, autre accident aussi fâcheux que les premiers, & auquel il est sujet pendant plus de trois semaines. Ce *Brûlage* est causé par l'ardeur des rayons du Soleil, lesquels dardant sur l'Indigo naissant, après de fréquentes pluies, communiquent à la terre une chaleur trop vive, qui venant subitement sur cette terre refroidie par la quantité d'eau dont elle étoit imbibée, brûle la Plante, qui se renverse, & acheve par-là de se consommer.

Il est encore sujet au premier mois de sa naissance à un petit Insecte qu'on appelle *Vers-Brûlant*. Vers-brûlant. Ce petit animal, qui approche de la figure d'une petite Chenille, s'enveloppe d'une toile

d'araignée qui couvre & entrelasse la tendre tige, la brûle & la fait périr.

La Chenille.

A ces accidens on peut joindre celui des *Chenilles*, qui dévorent, en moins de vingt heures, des Chasses entières d'Indigo. Cette perte est suivie d'une autre plus considérable causée par le *Roulleux*, autre espèce de Chenille plus grosse que la première, qui s'attache à ronger les fouches & les bourgeons, à mesure qu'ils repoussent, & se cache ensuite dans la terre pour éviter les fortes chaleurs du jour, d'où il ressort à l'approche de la fraîcheur pour travailler de nouveau le reste du jour & toute la nuit suivante. Ce manège dure quelquefois 2. mois de suite, pendant lesquels les fouches paroissent comme mortes; il y en a même qui en meurent effectivement. Ensuite ces *Roulleux* se métamorphosent en *Chrifalides* pour devenir *Papillons* & habitans de l'air. Ce malheur est d'autant plus grand qu'il

Le Roulleux.

arrive toujours dans la belle faison, lorsque l'Indigo rend le plus. Le Bâtard est moins sujet à ces Insectes qui sont bien plus avides au Franc ; celui-ci se dépouille facilement de ses feuilles au moindre grain de pluie, qui n'en épargne que la tige ; ce qui fait qu'il faut le double de l'herbe pour remplir la Cuve, & par-là cause une perte de cent pour cent à l'Habitant. Si on fait réflexion sur tant de pertes, qu'il est impossible de prévenir ni éviter, on ne fera pas surpris si cette Manufacture a décliné presque à extinction. (*) En effet, la plus grande partie des Habitans l'ont abandonné, pour faire du Sucre, suivant que leurs forces le leur ont

(*) Il n'y a plus qu'à Mirbalais, les Gonaïves & l'Artibonite, où les Manufactures fleurissent. Il y en a dans cette dernière Contrée d'assez considérables pour occuper annuellement cinq à six cens Nègres. Pour la dépendance du Cap, il n'y a plus qu'au Limbé où il s'en fait le plus, bien que ce soit peu de chose en comparaison des autres.

30 LE PARFAIT
permis. Je dirai bien plus. Ceux
qui n'ont pû tenter à seuls une
pareille entreprise, se font joints
jusqu'à trois & quatre pour y par-
venir.

Indigo Bâtard, sa Description.

L'Indigo Bâtard, qui differe de
l'autre par sa grandeur, est
une forte de Plante qui croît par-
tout; moins haut, à la vérité, dans
une terre ingrate. Sa feuille est plus
longue & plus étroite que celle du
Franc; moins charnue, d'un verd
beaucoup plus clair, également
verd dessus comme dessous, à peu
de chose près; il croîtroit jusqu'à
six pieds de haut, si on ne le pré-
venoit; ce qui est de conséquen-
ce, pour le travailler avec suc-
cès, perdant sa qualité requise,
en le laissant croître à sa gran-
deur naturelle; envain le meilleur
Indigotier y employeroit toutes
les fineses de l'art, il n'y réus-
siroit pas: aussi est-on soigneux de
le prévenir, en le coupant sitôt

qu'il commence à fleurir ; il peut avoir alors trois pieds de hauteur, on environ. Il y a pourtant des cas où il est bon de différer la coupe ; c'est lorsque l'Indigo a crû tout d'un coup par les pluyes fréquentes, & qu'il y a apparence de beau-tems : Huit jours de tems favorable lui donne du corps & dissipe les difficultés qui se présenteroient au degré de fermentation qui lui convient ; sans cette précaution il embarasseroit le plus habile Maître. Il arrive même souvent que l'excès des pluyes nous oblige de jeter toute une coupe ; son grain n'ayant point de corps, se dissout au bacquet ; alors, pour ne point occuper les Nègres inutilement, on fait couper l'herbe, afin de ne point retarder la coupe prochaine ; c'est ce qui se voit ordinairement à une première coupe, par l'humidité des saisons.

*Bonnes qualités de l'Indigo
Bâtard.*

SI l'Indigo Bâtard est plus difficile à faire que le Franc, il a bien des avantages que celui-ci n'a point : Car, 1^o le Bâtard vient partout & en tout tems. 2^o L'Indigo en est plus fin, plus massif, & plus cuivré ; il résiste longtems à toutes sortes d'Insectes ; les pluyes même ne sçauroient l'endommager que par une grande abondance, ce qui arrive rarement ; car les eaux se retirent à mesure que le pays se découvre, il rend moins d'Indigo, à la vérité, mais cette perte est balancée par la grandeur de l'herbe, dont il en faut un bon tiers de moins pour remplir la cuve ; le tout bien combiné, la différence ne sera pas considérable ; & comme il est rare qu'il péricule dans sa naissance, on en plante toujours, sans avoir égard à ce qu'il est plus difficile à faire, & sur-tout dans

les vieux terrains, réservant les plus neufs pour le Franc; mais il est susceptible au suprême degré sur sa maturité, qu'il est nécessaire de prévenir, en se donnant bien garde de lui laisser charger sa graine; car pour lors, comme je l'ai déjà dit, il est très-difficile à faire; & si l'Indigotier est assez habile pour en venir à bout, il rend si peu, (à moins qu'on ne soit dans la belle saison) * que la peine excède le profit. Mais si on est exact à le prévenir, on fait de l'Indigo magnifique, lors qu'on y porte tous les soins, tant à la pourriture qu'au battage.

* A la St. Jean.

Cette forte d'Indigo est fort long à venir, c'est pourquoi on préfère le Franc, quand le terrain le permet; celui-ci, en moins de deux mois (quand la saison est favorable) peut se couper, tandis qu'il en faut plus de trois au Bâtard. On fait même souvent un mélange de l'un & de l'autre; & bien que le Bâtard soit plus long à venir, on ne laisse pas de les cou-

per ensemble à la première coupe ; & les rejettons poussant avec la même vigueur que ceux du Franc , se trouvent en état d'être coupés comme ce dernier , six semaines après. On a avec cela l'avantage , par ce mélange , qu'il embellit le lustre du Franc ; celui-ci à son tour , ayant le grain plus beau , donne une grande facilité à l'Indigotier , pour réussir à son degré de pourriture.

Gatimalo ; sa qualité.

LE *Gatimalo* est une espèce d'Indigo dont la ressemblance a tant de rapport au Bâtard , qu'il seroit presque impossible de distingner l'un d'avec l'autre , sans les siliques qui renferment la graine , qui sont de couleur rouge-brun , aussi-bien que la graine ; ceux du Bâtard sont jaunes & la graine noire comme de la poudre à canon , à qui elle ressemble parfaitement. Comme le *Gatimalo* est très-difficile à faire , & qu'il

rend bien moins que le Bâtard ,
il n'est guère en usage ; mais com-
me la graine se trouve souvent
mêlée avec ce dernier , on n'est
pas le maître de le détruire.

Indigo sauvage propre à rien.

IL y a une espèce d'Indigo qui
vient dans les Savannes , qui
ressemble à un arbrisseau , les
feuilles sont plus petites & plus
rondes que celles du Franc , &
a le tronc extrêmement gros ,
poussant ses branches presque au
ras de terre. Celui-ci n'est propre
à rien.

Indigo Mary.

L'Indigo *Mary* est d'une espèce
qui ressemble au Franc par sa
feuille , excepté qu'elles sont
moins charnues ; on en trouve
rarement. Quelques-uns assurent
qu'il rend beaucoup , mais je ne
le crois pas , puisque personne ne
s'est avilé d'en planter. On m'a

assuré qu'il y en a d'une autre espèce qui vient extrêmement grand, dont la tige s'étend jusqu'à six pieds à la ronde, que les filiques ont un pied de long, & ressemblent à une Aiguille à embaler.

La grande pratique fait le bon Indigotier.

IL faut avoir une pratique consommée dans le métier d'Indigotier; car ce qui arrive dans un tems n'arrive pas dans l'autre, il seroit même bien difficile d'en donner une idée juste, à moins de le pratiquer. Lorsque nous sommes dans la belle saison, ce n'est qu'une routine, & sans beaucoup d'expérience on peut paroître habile; mais dans une saison dérangée, celui qui se croyoit habile ne se trouve presque plus qu'un novice. Il est vrai que cela n'arrive pas par-tout, le terrein y contribue beaucoup; mais comme celui que j'occupe demande une
atten-

attention particuliere , je puis attester que par ma grande application & extrême exactitude à observer jusqu'au moindre mouvement , j'ai fait des découvertes peut-être au-delà de tous ceux qui s'en sont mêlés jusqu'à présent ; mon attention augmentoit à mesure qu'il y naissoit des difficultés , de façon que je faisois mystère de tout ; & si je ne craignois d'affecter , je dirois qu'il y a un talent , ou plutôt un don attaché à ce métier.

*Il faut visiter l'herbe pour
juger de sa pourriture.*

L'Habile Indigotier doit avant de couper l'herbe en faire la visite , afin de pouvoir juger , à peu près , du tems qu'elle demandera à pourrir , on en fait une estime du plus ou du moins , suivant la saison , ou du tems sec ou pluvieux. Il ne faut pas être fort sçavant pour estimer que l'Indigo qui croit dans les beaux jours

pourra plus que celui qui a crû tout à coup par les pluyes fréquentes ; c'est ainsi que l'Indigotier doit raisonner, & être exact à veiller sa Cuve huit à dix heures avant qu'elle ait acquis sa qualité propre ou du moins, suivant l'idée qu'il en a conçu.

*En quelle Saison on plante
l'Indigo.*

LEs Habitans (du moins ceux de la dépendance du Cap) qui ne veulent pas risquer leur graine , commencent à planter leur Indigo Franc après les fêtes de Noel , & peuvent continuer jusqu'au mois de Mai. (*) Cette dernière plantation est même la plus favorable ; mais comme la saison est trop avancée , elle ne produit que deux ou trois coupes ; après , les Nords venant en

(*) On en doit excepter le mois de Mars. Les vents qui regnent alors sont extrêmement violens, & brûlent l'Indigo naissant comme si le feu y passoit.

abondance, les fouches meurent; mais le premier planté se coupe jusqu'à cinq fois avant que d'arracher les fouches. Le Bâtard se plante depuis la Toussaints jusqu'au mois de Mai inclusivement.

Quelqu'impropre que paroisse le terme de planter de la graine, je ne laisserai pourtant pas de m'en servir, pour me conformer à l'usage du païs, qu'il ne m'appartient pas de changer; je ne le crois pas si ridicule comme on le pense; car on ne sauroit pas dire absolument qu'on la sème, puisqu'on la pose dans chaque trou de houë que l'on fait; au lieu qu'ensemencer une terre, est jeter la graine par-ci, par-là, à l'avanture. Je dirai donc (avec tous nos Habitans) qu'avant de planter l'Indigo, il faut qu'on arrache, à grands coups de houë, les vieilles fouches; après quoi on nétoye le terrain le plus que faire se peut, on se sert pour cet effet d'un rabot pour haler les fouches en pile, afin d'y mettre

le feu pour les consommer. Ce rabet est un morceau de fonds de baril que les Tonneliers appellent *Chateau*, on l'emmanche d'une godelle d'environ six piés de long, après l'avoir percé dans son milieu; il est alors propre à cet usage. Le terrain étant ainsi préparé, on est en état de planter, à la première pluye, ce que l'on exécute de cette manière.

Manière de planter l'Indigo.

Les Nègres qui doivent planter l'Indigo, se rangent sur une ligne à la tête du terrain, & marchant à reculons ils font des petites fosses de la longueur de leur houë & de la profondeur de deux pouces, distantes les unes des autres d'environ cinq à six pouces, & en ligne droite le plus qu'on peut; pour cet effet, on tire le premier rang au cordeau. (a)

(a) Voyez
Lettre A.
du Sup-
plément.

A mesure que les Nègres font les trous, les Nègresses se munissent d'un petit couy de graine (*)

(*) *Couy est unealebasse partagée en deux qui sert à cet usage.*

qu'elles posent dans chaque fosse qu'ils viennent de faire, tandis que d'autres qui les suivent immédiatement après avec des rabots, couvrent ces mêmes fosses; de sorte que la graine se trouve couverte d'un bon pouce de terre. Sept à huit graines suffisent, quand c'est du Franc; on en met moins pour le Bâtard: Mais on n'a garde de les compter, comme le prétend le Pere Labat, qui dit qu'on en met onze ou treize graines dans chaque trou (faisant mystère du nombre impair.) Le tems est trop précieux dans les Isles où l'on ne cherche qu'à diligenter le travail, & surtout celui-ci où la pluye les y invite; car la terre étant une fois sèche, il faut cesser de planter.

Manière de planter à sec.

ON est quelque fois obligé de planter à sec, c'est-à-dire, dans une grande sécheresse, afin d'avancer la plantation, un grain

de pluye ou deux n'étant pas suffisans pour planter une grande campagne de terre ; mais on ne risque guère cette façon de planter que dans un tems où probablement on aura de la pluye. On fait donc les trous dans cette terre sèche que l'on plante & couvre sur le champ , en attendant la pluye , que l'on croit ne pouvoir tarder. C'est une grande avance pour l'Habitant , lorsque cette plantation réussit bien ; il voit lever cette graine tout à la fois , pendant qu'il a le tems d'en planter d'autre par l'occasion du même grain de pluye : Mais si au contraire la sécheresse s'opiniâtre , il risque à voir perdre toute la graine , qui s'échauffe & durcit par la grande chaleur ; il y passe même souvent de faux grains de pluyes dans cette saison , qui ne faisant qu'ésfleurer la terre , font germer la graine , & n'ayant pas la force de percer la terre , il faut nécessairement qu'elle pourrisse ; ce qui cause une perte d'autant

plus grande à l'Habitant, qu'elle comprend le tems perdu des Esclaves, un retardement considérable à ses revenus, & enfin le prix de la graine, qui se monte souvent fort haut, suivant la quantité qu'il en avoit planté. On a fait nombre quelque fois, dans l'étendue du district de Leogane, jusqu'à un demi-million de perte à l'occasion de ce fâcheux contretems.

En combien de jours la Graine sort de terre.

QUand c'est de l'Indigo Franc, le troisiéme ou quatriéme jour il sort de terre : Mais le Bâtard est souvent plus de huit jours. Selon que la graine est plus ou moins mûre, elle leve plutôt ou plus tard, mais jamais toutes à la fois, à chaque grain il y en sort de terre ; & il n'est pas rare d'en voir lever d'une année à l'autre, quand elle est extrêmement mûre ; aussi a-t'on grand

soin de prévenir cet excès de maturité, ce que l'on connoit à la cosse, lorsqu'elle commence à sécher, elle nous avertit qu'il est tems d'en faire la récolte.

Culture de la Plante.

Cette Plante demande une bonne terre, comme je l'ai déjà dit. Elle mange & dégraisse le terrain où elle croît, & veut être seule. On ne sçauroit prendre trop de précaution pour empêcher les herbes, de quelque nature qu'elles soient, de croître auprès d'elle; & quelque soin qu'on prenne pour bien nétoyer le terrain, il ne faut pas s'endormir quinze jours ou trois semaines après que la Plante est sortie de terre; car les herbes qui croissent autour d'elle, ne manqueroient pas de l'étouffer, si on n'avoit soin de les sarcler, & de réitérer cette sarclaison de quinze en quinze jours, jusqu'à ce qu'elle soit assez grande pour cou-

vrir la terre de son ombre, pour empêcher les herbes d'y croître; il n'est même pas nécessaire de pleuvoir pour les faire lever, la chaleur du país, jointe aux abondantes rosées, en fait naître une quantité prodigieuse qui feroit sans doute périr l'Indigo, si on n'étoit exact à le sarcler.

Coupe de l'Indigo.

Pour couper l'Indigo on se sert de grands couteaux courbes faits en façon de faucilles (avec cette différence qu'ils n'ont point de dents.) On coupe l'herbe à un bon pouce de terre ; on en fait des paquets de la charge d'un Nègre qu'on met dans des Ballardras, qui sont des morceaux de grosse toile quarrée où il y a des liens attachés à chaque coin pour les lier, afin d'emporter avec plus de sûreté la petite herbe comme la grande. Il y a un Nègre qui a soin d'arranger l'herbe à mesure que les autres la jettent.

dans la Pourriture, afin d'empêcher les vuides qui pourroient s'y former en jettant les paquets pêle-mêle les uns sur les autres; & pour que l'herbe ne soit point foulée ou comme mastiquée, le Nègre la jette légèrement par brassée. Trente ou quarante paquets suffisent pour remplir une Cuve de la grandeur que j'ai dit ci-dessus. La Cuve étant pleine, on range de palissades dessus, & on barre la Cuve pour empêcher les herbes de surnager, à peu près comme on fait sur le raisin qu'on met au pressoir; après quoi on la remplit d'eau. On laisse fermenter le tout selon que la chaleur est plus ou moins grande (ou plutôt suivant que l'Indigo a plus ou moins de corps.) La fermentation se fait ou plutôt ou plus tard, quelquefois en douze, (*) quinze, vingt, ou trente heures; il y en a même qui vont jusqu'à cinquante, rarement au-de-

(*) On en a vu qui n'ont pourri que six heures; mais cela est extraordinaire.

la, encore faut-il que ce soit une première Cuve, & qu'il y ait plusieurs mois que l'Indigoterie n'ait point été occupée. Il est aisé de conclure par cette grande variété (d'autant plus que son grain se forme toujours différemment) qu'il faut être fort attentif, & qu'il n'est pas étonnant qu'il s'en trouve si peu qui soient habiles, puisqu'il n'y a qu'une longue expérience qui nous mette en état de prévenir tous ces accidens.

Il y avoit plus de six ans que je travaillois avec succès à l'Indigo, quand je fis une nouvelle découverte au Battage dont je n'avois jamais ouï parler, & qui étonna même plusieurs Indigotiers à qui j'en fis part; j'ai pourtant trouvé du depuis une Dame, habile dans le Métier, m'assurer lui en être arrivé autant; mais c'est l'unique. Je dirai en son tems ce qui m'arriva à ce sujet. (a)

L'eau ayant séjourné dix à douze heures dans la Cuve, la fermentation fait son effet ordinaire,

(a) Voyez
lettre O.
de la se-
conde Par-
tie.

& ayant passé par les différens degrés marqués ci-dessus, on ouvre un peu le robinet, afin de recevoir de la liqueur dans une tasse d'argent destinée uniquement à cet usage; on agite cette eau dans la tasse jusqu'à ce que les grains qui composent cette Teinture soient formés; on s'attache à examiner leur qualité, celle de l'eau; & s'il a acquis sa pourriture convenable, on ouvre le robinet pour le faire tomber dans la Batterie, où il est perfectionné par le moyen du Battage.

Manière la plus sûre pour sonder une Cuve.

IL faut que je dise ici quelque chose sur la mauvaise maxime qu'ont plusieurs Indigotiers de sonder la Cuve par le haut, sans distinction des tems ni des lieux. Si dans les mornes ils prétendoient agir de même, ils seroient souvent dupes; car le dessus de la Cuve n'y montre jamais qu'un grain

grain faux. On risque donc bien moins de prendre l'eau du fond, où l'on voit son grain dans son naturel. La preuve en est manifeste, puisqu'il faut plus de deux heures de tems pour remplir la Cuve d'eau ; pendant cet intervalle, l'herbe d'enbas trempe, occasion prochaine de fermenter ; & par une suite naturelle doit montrer son grain avant l'eau qui est dessus, qui ne s'épaissit que par le bouillonnement que le bas de la Cuve y excite.

Nous voyons d'ailleurs dans les tems pluvieux, où l'Indigo ne demande que dix à douze heures de pourriture, qu'à peine le haut de la Cuve a le tems de changer ; seroit-il de la prudence de s'attendre d'y trouver du grain ? Non sans doute, il y auroit même de l'extravagance de le penser ; il faut donc nécessairement se mettre dans le cas de la perdre, si on veut attendre que le haut de la Cuve soit suffisamment coloré pour y trouver du grain.

Manière de battre l'Indigo.

Ayant trouvé le point fixe de la dissolution, il ne lui reste plus, pour achever de le perfectionner, que le Battage, qui se fait de la manière suivante : On a trois Bucquets qui sont des espèces de caissons sans fonds, emmanchés d'une golle de la grosseur du bras; (*) c'est avec ces Bucquets qu'on bat & agite cette eau violemment & sans cesse, jusqu'à ce que les fels & autres parties de la Plante se soient unis & ramassés ensem-

(*) Cette golle est percée à une hauteur proportionnée à la largeur de la Batterie, à qui on donne un pié de franc, afin que le Bucquet dans son mouvement ne puisse endommager la muraille du côté opposé où l'on pose le Bucquet. On pose donc le manche du Bucquet sur la Courbe qui étant à son tour percée des deux côtés pour contenir une cheville qui traverse en même-tems & les Courbes & le manche du Bucquet, & lui donne lieu de hausser & baisser librement à peu-près comme la bras d'une pompe. Il faut que ceux qui battent soient bien justes à donner les trois coups ensemble, autrement l'eau saute à plus de quatre piés de haut.

ble ; c'est-là où on découvre la défec-tuosité de la pourriture. Ain-si le Battage demande en quelque façon plus d'application que la pourriture, puilque par ce moyen on s'assure de son défaut, & donne en même-tems celui d'y remé-dier, pourvû toute-fois qu'il n'y ait point d'excès, mais deux ou trois heures de plus ou de moins dans la belle saison ; il y a du reméde sans beaucoup de perte, & sa qualité n'en fera pas moins belle, si le Battage est bien ménagé.

Définition du Battage.

LE Battage est l'hémetique du métier d'Indigotier ; c'est par lui qu'on découvre son défaut, qu'on y remédie, & qui règle la suite de la coupe : C'est encore par le Battage qu'on peut gâter la meilleure Cuve, en la faisant battre trop ou trop peu ; n'étant pas assez battu, le grain, qui n'est pas encore formé, demeure ré-

pandu dans l'eau sans couler ni s'amasser au fond de la Cuve, & se perd avec l'eau quand on est obligé de la lâcher ; ou si étant battu on continuë de le battre, on le diffout, & l'on tombe dans le même inconvenient ; il faut donc prendre le moment juste, & aussi-tôt qu'on l'a trouvé, il faut cesser de battre & laisser reposer la matière.

Comment on coule la Cuve.

Après qu'on a cessé de battre, l'Indigo se précipite au fond de la Cuve, & s'y amasse comme une espèce de bouë, & l'eau détachée de ses fels dont elle avoit été chargée, surnage au-dessus & s'éclaircit. Deux ou trois heures suffisent pour faire rasseoir une bonne Cuve ; après quoi, si on est pressé, on peut lâcher l'eau ; mais lorsqu'on a du tems, on le laisse reposer davantage, afin qu'il y reste moins de particules d'eau ; alors on ouvre les robinets qu'on

à pratiqué à différentes distances du fond de la Batterie, observant de commencer par la première cheville seulement, où les eaux s'étant écoulées au niveau du trou, on ôte la seconde qu'on laisse écouler jusqu'à la superficie de la fécule, ensuite on fait tomber l'Indigo dans le Bassinot : Mais s'il arrive qu'il y reste encore de l'eau, ce qui est assez commun, on ôte la dernière cheville, & on met promptement à la place de celle-ci une cheville quarrée. On voit avec quelque espèce d'étonnement l'Indigo s'arrêter pour donner passage à l'eau qui sort par les carés de cette cheville, & s'écoule jusqu'à ce que l'Indigo vienne à son tour; alors on pose un petit panier dessous qui reçoit les ordures qui tombent ordinairement dans la Batterie, & passant un balay ou une plume de mer à l'entour du Bassinot, on acheve de ramasser ce qui peut y avoir de crasse, après quoi on le met dans des sacs, où il acheve de

se purger du reste d'eau qui étoit encore restée entre ses parties.

On laisse ordinairement l'Indigo vingt-quatre heures dans les sacs, afin qu'il se purge radicalement de toute l'eau qui lui restoit, & qu'il ait acquis la consistance d'un fromage mou, à qui il a de la ressemblance, si vous en exceptez la couleur. On l'étend dans des caisses plattes de la longueur de trois piés sur la moitié de large & deux pouces de profondeur, on l'expose au Soleil le plus qu'on peut pour le faire sécher promptement; si-tôt que le Soleil l'a affermi, il se fend de toutes parts comme un bouë sèche; alors pour réunir toutes ces fentes, on y passe la truelle dessus qu'on appuye avec force, & après l'avoir bien uni, on le coupe avec un couteau par petits carreaux d'un pouce sur chaque face; on continuë de l'exposer au Soleil jusqu'à ce que les carreaux se détachent sans peine de la caisse, ensuite on le met à l'om-

bre (b) où il acheve de sécher par degrés, après quoi on le met en barils, où il ressuë & acquiert par-là un nouveau lustre. Qui ne seroit surpris, à moins que de le sçavoir, de voir l'Indigo qui, avant de l'avoir mis en barils, étoit sec & dur comme des pierres, huit jours après rendre l'eau à grosses gouttes, & demeurer autant de tems dans cet état, & enfin, sans l'exposer à l'air, refécher comme auparavant en moins de cinq à six jours ! Pour lors il est marchand, & il est de l'intérêt de l'Habitant de ne point différer la vente, s'il n'en veut supporter la diminution à laquelle il est sujet pendant les premiers mois, qu'on peut estimer à six pour cent de perte.

(b) Voyez
lettre B.
du Sup-
plément.

*Du Paîtrissage de l'Indigo,
son abus.*

JE vais convaincre démonstrativement l'erreur où sont la plus grande partie de nos Ha-

bitans qui s'amusent à paîtrir l'Indigo dans les caisses, comptant par-là lui donner une liaison convenable; prévention toute pure, idée absolument fausse & erronnée qui n'est fondée que sur ce qu'ils n'ont jamais fait autrement, ce qui leur devient une espèce de nécessité. Sa liaison ne dépend uniquement que du degré de pourriture & de battage; c'est ce qui est facile à voir par l'Indigo qui manque de l'un & de l'autre; il s'écrase au moindre choc, ses grains n'étant pas suffisamment coagulés pour faire un corps solide, il s'ensuit qu'il ne sçauroit acquérir sa qualité requise. Il est absurde de croire qu'on puisse y ajouter une matière qui lui manque par un moyen aussi vil que celui du Paîtrissage; au contraire bien loin d'être un spécifique, il en résulte souvent une perte très-considérable. Voyez-en les conséquences qui suivent : 1^o Le Soleil mange la couleur de l'Indigo, qui se trouve comme ardoisée par-

dessus, de l'épaisseur d'une pièce de dix sols ; cet Indigo brûlé du Soleil se mêle parmi l'autre , & lui fait paroître des veines ardoisées , qui en diminuent le prix. 2^o. On ne sçauroit le paîtrir qu'il n'ait été exposé au Soleil au moins quatre jours , & par - là le rendre aussi mou que le premier jour qu'on l'y avoit mis. (*) Le retardement est souvent causé que les vers s'y mettent ; accident qu'on ne sçauroit trop prendre de précaution pour l'éviter , & qui arrive ordinairement dans les tems pluvieux où ils mangent une partie de l'Indigo ; l'autre partie, qui ne sçauroit sécher qu'avec une peine incroyable, (c) est de l'Indigo inférieur , dont le prix se monte à cinquante pour cent de perte ; c'est à quoi on est exposé bien souvent par un simple retar-

(c) Voyez
lettre C.
du Sup-
plément.

(*) Ceux qui ne paîtrissent pas , coupent l'Indigo le lendemain qu'ils l'ont mis en caisse ; cela fait une différence de six jours au moins , si on compte ce qu'il lui faut de tems pour acquérir sa première fermeté.

dement, & qu'on auroit prévenu si on eût été vigilant à le faire sécher promptement.

Voilà, ce me semble, une ample description de cette Plante & de la manière qu'on l'employe. Pour parvenir à nos fins, je vais présentement donner une idée la plus juste qu'il me sera possible, des observations que j'ai fait sur la fabrique de cette Marchandise, & des moyens propres pour trouver le point fixe de sa dissolution & celui du battage; ce que je ferai avec toute l'exacritude possible & le zèle d'un bon compatriote.

Fin de la première Partie.



LE PARFAIT
INDIGOTIER,

OU

DESCRIPTION
DE L'INDIGO.

SECONDE PARTIE.

*Moyens pour bien réussir à faire
l'Indigo.*



'A I déjà dit que pour réussir à bien faire l'Indigo, il falloit premièrement faire la visite de l'herbe, afin de sçavoir si elle a du corps; c'est-à-dire si les feuilles sont fortes ou molles; ensuite l'on concevra fort aisément que le sec demande plus de pourriture

que celui qui a crû par les pluyes fréquentes ; & sur-tout dans la première cuve, que le ciment dont elle est imbuë , rend d'une fraîcheur extrême. Il n'en est pas de même de la seconde & de la troisième , où l'on apperçoit le grain & l'eau tels qu'ils doivent être.

C'est donc à la grande fraîcheur du ciment qu'on peut attribuer une partie de son retardement ; car une première cuve portera quelque fois quarante heures, que la seconde n'en aura besoin que de vingt-huit , (d) c'est à quoi l'Indigotier doit s'attendre , & ce qui l'avertit de ne point être négligent à la visiter de bonne heure , afin de s'y trouver avant qu'elle soit passée ; car pour lors on se persuade facilement qu'elle ne l'est pas assez ; son grain évasé , semblable à une cuve qui manque de pourriture , l'entretient dans son illusion ; & dans l'attente de trouver un changement favorable dans la seconde visite , il est bien étonné de trouver le même grain ;
dans

(d) Voyez
lettre D.
du Sup-
plément.

dans cette inquiétude il risque à la laisser porter encore quelques heures, & la perd infailliblement; ce qui le dérange le plus dans une pareille occasion, c'est qu'il ne peut faire une estime assez juste de son excès, & dans la suivante il est obligé de redoubler ses soins, qui bien souvent redoublent son inquiétude, ce qui ordinairement est cause qu'il ne lui donne pas assez de pourriture, & par-là il se trouve abusé une seconde fois, & souvent une troisième, pour avoir cru qu'elle excédoit comme la première.

Il est donc à propos de ne jamais laisser passer une première Cuve, si on ne veut pas se trouver embarrassé; au contraire il vaut mieux qu'il lui en manque; car il est dangereux de s'obstiner dans le commencement, étant assuré qu'on ne peut trouver qu'un grain mal formé; il faut s'en tenir au premier qui nous paroît capable de souffrir le Bucquet; le Battage nous instruira de son

défaut, que nous corrigerons à la seconde avec bien moins de peine, vû la différence qu'il y a au grain & à l'eau.

Surtout ayez grand soin que votre Tasse soit bien propre quand vous allez sonder la Cuve, afin de bien distinguer la qualité de l'eau; car une Tasse crasseuse montre une eau embrouillée qui embarrasse, & confondant le trop d'avec celui qui ne l'est pas assez, on s'en trouve la dupe; & quoiqu'on s'en apperçoive au battage, & qu'on y remédie par ce moyen, on ne sçauroit le faire sans perte, & c'est pourtant un rien qui en est la cause.

Comme l'Indigo est extrêmement délicat, il demande un esprit tranquille qui le gouverne. Un Flegmatique, un Taciturne sont des génies propres à y faire de grands progrès. Il est l'ennemi irréconciliable de l'obstination. Plus on s'entête, & moins on réussit. Combien d'Habitans en ont fait l'expérience en perdant

une quantité de Cuves pour avoir voulu s'obstiner, & qui, lassés enfin de leurs pertes, ont eu recours à d'autres qui ont bien réussi; cependant ils n'étoient pas ignorans dans le métier, & c'est justement ce qui les perdoit.

La réussite d'une seconde Cuve est comme la baze d'une coupe; cependant il faut s'attendre que les deux suivantes diminueront de pourriture, le reste ne fera plus qu'une routine, tant que le tems sera constant; mais s'il change, l'Indigo changera & diminuera à mesure que les pluyes continueront; il ne faudra même pas s'étonner si trois jours de pluyes y causent un changement de dix à douze heures; c'est alors que l'Indigotier est véritablement occupé, & où il a plus besoin de la pratique que de la théorie; mais si au contraire le beau tems continuë, il ne s'écartera tout au plus que d'une heure ou deux par Cuve; de façon que tant qu'il fait beau tems, il faut être tout-

à - fait ignorant pour en perdre , lorsqu'on a réussi à la seconde ou troisième Cuve.

Difficultés d'une première coupe expliquées.

UNE première coupe est toujours difficile ; en voici la raison. Les terres n'ont point encore été suffisamment échauffées, les eaux sont trop fraîches ; joignez à cela les pluies fréquentes qu'il fait ordinairement dans cette saison ; tous obstacles qu'on ne surmonte que par une longue expérience & une assiduité à toute épreuve ; l'Indigo montrant un grain tout opposé à celui que nous cherchons ; le froid le privant de sa substance affoiblit son grain , qui de rond qu'il doit paroître , se montre plat , évasé , & à ne pouvoir discerner le trop pourri d'avec celui qui en manque ; il a même si peu de tems à rester dans l'équilibre du trop ou trop peu , qu'on n'a pas le tems de réfléchir,

d'autant que le changement de grain est imperceptible ; dans ces sortes de cas il est plus sûr de se régler sur l'eau que sur le grain ; & comme rien ne contribuë plus à dérouter l'Indigotier que d'être inquiet , il fait mille réflexions qui ne font que l'abuser , il s'étonne même qu'une herbe aussi foible soit si long-tems à pourrir, & fatigué de sa lenteur il risque souvent à lâcher l'eau à l'avanture , afin de découvrir par le battage à quoi il a pû se tromper.

Les marques les plus ordinaires de la Cuve qui manque de pourriture.

IL faut ici que l'Indigotier soit bien attentif pour observer une Cuve qui manque cinq à six heures de pourriture dans une saison où le grain est si mal nourri ; ce n'est pas non plus ce foible grain qui doit le guider , la qualité de l'eau & la légéreté de l'écume l'instruiront mieux que tout le

reste ; quoiqu'elle ne soit point dure à battre , ce n'est pas une règle certaine de son excès , la foiblesse de son grain ne permet pas qu'il résiste aux Bucquets ; ainsi il faut s'attacher à l'eau , & remarquer si l'écume résiste à l'huile qu'on y jette , (*) ou si elle part aussi-tôt qu'on en a mis ; en ce cas c'est une marque infail-
lible qu'il manque de pourriture , on en sera plus certain , si la Cuve reste nette après qu'on aura cessé de battre , ou si elle se couvre d'une fleur comme une espèce de lie ; mais si elle se couvre d'une écume en forme de caillebate , elle sera suspecte de trop de pourriture. Pour plus de certitude , on fera la visite de l'eau deux heures après le battage , ou on achevera de se convaincre du plus ou du moins ; on verra par la suite les qualités de l'eau d'une

(*) On fait de tems en tems une asper-
sion d'huile à brûler, afin de chasser l'écume
qui empêche les Bucquets de jouer libre-
ment.

Cuve trop pourrie d'avec celle qui en manque. J'indiquerai aussi les remarques qu'on peut faire aux sacs , afin que si on est dans le doute d'une façon , on trouve moyen de s'éclaircir par d'autres voyes ; il faudroit être bien stupide pour s'écarter du bon chemin par tant de routes différentes qui y conduisent presque à coup sûr , si on veut s'y appliquer , comme il convient. Manque-t'on au point de sa dissolution , je le fais découvrir par le moyen du battage ; si on doute de ce côté-là , on peut avoir recours à la qualité de l'eau , & enfin pour dernier ressort , aux marques des sacs pendus au ratelier , qui n'est pas la marque la moins solide , si on observe exactement le pour & le contre que j'y fais découvrir.

Autres remarques sur le même sujet.

IL n'est pas absolument impossible de voir une Cuve qui manque de pourriture , écumer com-

me si elle en avoit trop , avec cette différence que cette dernière a une écume grasse , épaisse , & qui ne part jamais entièrement , il s'en ramasse toujours dans chaque coin de la Batterie , qui est d'un bleu céleste ; au lieu qu'une qui ne l'est pas assez , l'huile fait disparaître dans un clin d'œil l'écume la plus épaisse ; & si par hazard il y en reste dans les coins , c'est une écume d'un violet très-foncé ; quoiqu'elle revienne souvent à la charge , il ne faut pas pour cela s'imaginer qu'il y ait de l'excès , & ménager le battage qui , au contraire , doit être poussé à toute outrance , autrement l'Indigo ne sçauroit égouter ; le tems qu'il lui manque de pourriture , & affoibli par le ménagement du battage , produit un grain imparfait , que quelques-uns attribuent à l'excès de pourriture , & continuant dans leur erreur , ils en perdent une quantité , & rejettent la faute sur l'herbe , qu'ils assurent ne rien valoir ; ce qui ache-

ve de les perdre, & qui les confirme dans leur préjugé, c'est cette eau verte qui paroît après le battage, qui manifeste véritablement trop de pourriture, mais qui dans le fonds ne procède que du défaut de battage, n'en ayant pas eu suffisamment pour purger l'eau de tous ses sels, qui, par une suite nécessaire, reste chargée de son superflu, & lui occasionne cette couleur verte qui y demeure répandue.

Moyens pour éviter cette perte.

LE moyen le plus efficace pour guérir l'Indigotier de sa prévention, c'est de pousser le battage de ces sortes de Cuves à extinction de grain, afin de faire changer la couleur de l'eau qui, à force de battage, deviendra rousse; mais si effectivement elle est trop pourrie, l'eau noircira de plus en plus, parce que son grain se dissout; on sera donc assuré de son défaut, & en état de corriger

la suivante , & conséquemment de garantir le reste de la coupe.

L'Indigotier qui se trouve dans un cas embarrassant doit tout mettre en œuvre pour s'éclaircir de la vérité ; il est de conséquence pour la suite de la coupe de sçavoir le défaut d'une première Cuve , afin de s'assurer de la seconde ; car si on manque celle-ci , rarement réussira-t'on à la troisième ; si cela arrive , il faut ou se consulter , ou s'arrêter quelques jours ; si celui qu'il consulte ne réussit pas mieux , le plus court est d'arrêter une huitaine pour se remettre dans son assiette ; s'il continuë à s'obstiner , il perdra tout.

Observation curieuse pour éviter de veiller les Cuves la nuit.

Comme il est extrêmement fatigant d'être sur pié la moitié de la nuit , il est bon d'être un peu intrigant à se procurer du repos ; sur ce principe je

cherchai un jour les moyens propres pour éviter un pareil défaigrément, je fis une observation pour cet effet qui me fut d'un grand secours. Voici ce que je fis. Environ le coucher du Soleil je fus sonder ma Cuve (c'étoit une première) (*) que j'estimois pouvoir porter jusqu'à deux heures après minuit; j'observai en même-tems le degré de son bouillonnement qui commençoit à peine à jeter sa Teinture verte, & regardant à ma montre l'heure qu'il étoit, j'allai me coucher tranquillement, après avoir ordonné d'en lâcher l'eau à l'heure marquée, suivant mon estime; je trouvai le lendemain avoir parfaitement bien réussi. Je fis la même observation à la seconde, avec cette précaution de m'y rendre deux heures plutôt, & trouvant son bouillonnement au même degré de la première, j'en diminuai les deux heures qu'elle me parut avancer,

(*) C'étoit dans une saison que l'Indigo pouvoit fort peu.

& j'eus le même succès de l'autre. Je continuai ainsi le reste de la coupe, sans m'écarter au-delà de ce qui pouvoit y préjudicier; je m'y réglois en quelque façon mieux qu'en la visitant. La lumière empruntée ne vaut pas celle du jour en cette occasion, puisqu'il est à la connoissance de tout le monde que le verd paroît bleu la nuit; ce qui ne laisse pas que de déranger ceux qui ont la vûë basse.

Avis important pour trouver le point fixe de la dissolution.

IL faut toujours commencer à fonder une première Cuve de bonne heure pour ne pas se laisser surprendre, & s'attacher également à la qualité de l'eau comme à celle du grain; n'y point aller souvent, de quatre en quatre heures cela suffit; d'y aller à tous momens, c'est le moyen de la perdre; on s'impatiente, & on ne sçauroit s'appercevoir de son em-

embellissement, il semble toujours voir le même grain ; si au contraire on lui donne la distance que je dis , son changement sera remarquable ; trois visites suffisent. Par exemple , quant on fonde une Cuve pour la première fois , s'il lui reste encore dix heures à fermenter , & qu'on aille quatre heures après faire la seconde visite , l'Indigotier ne doit-il pas à la troisième sçavoir à quoi s'en tenir ? Ou il faut qu'il soit bien ignorant.

Quant on ne fait ses visites que de loin à loin , on voit son changement à mesure ; si à la dernière visite elle se trouvoit par hazard passée , on ne sauroit manquer de s'en appercevoir à l'eau ; on ne voit plus ce verd vif qui nous frappoit la vûë , il y régne à la place de celui-ci un verd sale ou un jaune pâle , marques évidentes de son excès , même l'eau qui en rejaillit sur nos mains n'y fait aucune impression , en cela tout opposé à celui qui ne l'est pas

assez, il tâche les mains de façon que le lavon ne fauroit l'effacer. (e)

(e) Voyez
lettre F.
du Sup-
plément.

*Différentes figures du grain,
suivant l'ordre des Saisons.*

Suivant l'ordre des saisons, du tems sec ou pluvieux, il y a des Cuves qui n'étant pas assez pourries vous montrent un grain élongé en forme de pointe, (a) d'autres dont le grain est rond comme du sable (b) & enfin un troisième qui a le grain plat évazé; (c) ce dernier peut aisément vous surprendre, il demande une grande application, mais pour peu que l'Indigotier veuille se dépoüiller de toute prévention, il ne s'y trompera guère, ce grain se sépare facilement de son eau, en le roullant dans la tasse, & laisse une eau d'un verd brillant & foncé, au lieu qu'une Cuve qui l'est trop, son grain quoiqu'évazé comme l'autre ne se sépare qu'avec peine & reste a flot entre deux eaux, dont la couleur est ordinairement d'un

(a) Tems
sec.

(b) Tems
favorable

(c) Tems
pluvieux.

jaune pâle ou d'un verd noirâtre, quelquefois d'un verd blanchâtre, il succède à cette eau une fleur comme une espèce de lie, qui se ramasse ensemble, & qui sur la surface de l'eau forme dans la tasse comme un demi cercle ou espèce d'Arc-en-Ciel; preuve manifeste de son excès; une Cuve qui en manque montre souvent une fleur aussi, (soit par la quantité des pluyes ou que la graine soit déjà nouée par la trop grande maturité de l'herbe;) mais cette fleur se répand ordinairement, & ne s'entretouche pas comme celle d'une Cuve qui l'est trop.

Le bon Indigo se fait avec une facilité merveilleuse, son grain & son eau se montrent dans toute leur pureté, & comme il est dur à pourrir, on a le tems de le pousser à sa dernière perfection. Qui nous empêcheroit donc de parvenir au même degré de beauté que les Orientaux, seroit-ce leur terroir qui lui conviendrait mieux; il n'y a guère d'apparence, puisque

(f) Voyez
lettre F.
du Sup-
plément.

nous en faisons de bons & de mauvais sur une même habitation, cela ne dépend donc que de l'habileté de celui qui conduit le travail : (f) quelle éducation peut donc rendre le génie d'un Indien supérieur au notre, je n'en connois pas de plus borné, personne n'en iauroit disconvenir ?

Définition du Battage.

J'ai ci-devant dit que le Battage étoit l'hémétique du métier d'Indigotier; en effet, on peut dire que c'est son dernier ressort, & qui seul peut le définir ou le perdre, sans le Battage il reste imparfait, & toutes les peines qu'on s'étoit données demeurent inutiles, il est donc à propos de préférer le savoir du Battage à celui de la pourriture, puisqu'il développe ce que celui-ci a de défectueux.

Les défauts de pourriture sont bien plus clair-voyants au Battage qu'à la fermentation; dès le com-

mencement on en peut juger , à moins qu'il ne soit dérangé ; mais pour peu qu'on ait pris l'équilibre , après cent coups de buquets donnez , un bon Indigotier tait à quoi s'en tenir. N'est-elle pas assez pourrie , elle mouffe beaucoup d'une écume tirant sur le verd , qui quoiqu'elle soit fort épaisse ne laisse pas de partir facilement , lorsqu'on y jette l'huile , & laquelle réitérée pour la seconde fois , dissipe entierement l'écume la plus épaisse , (*) celle qui fuit n'est plus qu'une petite écume légère qui disparoit sitôt que son grain est formé , c'est alors qu'on remédie à ce qu'il y avoit de defectueux à la pourriture ; car n'en ayant pas assez , il faut pousser au Battage , qui supplée au défaut de pourriture. L'est-elle trop , il faut ménager le Battage avec une grande circonspection , (g) & par ce moyen l'Indigo conserve son lus-

(g) Voyez
lettre G.
du Sup-
plément.

(*) *Au contraire d'une Cuve trop pourrie par excès , une bouteille d'huile ne la seroit point partir.*

tre. Rarement trouve-t'on le point fixe de la pourriture, il y a toujours un petit milieu que le Battage perfectionne, il y a même des saisons, (*) où il demande une heure ou deux de moins de pourriture pour ne point altérer sa qualité, sans quoi on seroit sûr d'y trouver des veines ardoisées, il faut bien aussi se garder dans ces tems-là de raffiner au Battage, si l'on veut bien ménager.

Lettre O.

En parlant de raffinage, je me rappelle avoir promis d'expliquer une découverte que je fis au Battage, où je fus tellement obligé de raffiner, qu'il me falloit entièrement dissoudre son premier grain pour en faire venir un second; véritablement le premier n'étoit qu'un grain imparfait qui ne résistoit point au buquet, tel que celui d'une Cuvre trop pourrie, j'y fus même trompé d'abord, & n'osai pousser le Battage, voyant la foiblesse de

(*) C'est après les ravages de la chenille, il semble qu'elles empoisonnent les souches.

son grain , & je fus sur le point de croire qu'elle l'étoit effectivement trop , quand raisonnant sur les marques contraires que j'y avois observé; (car la Cuve n'aïant point écumé d'une écume grasse , & ayant resté nette au moment que je cessai de battre) il me parut quelque chose de mystérieux là dessous , qui me fit conclure de laisser reposer la matière pendant deux heures pour faire la visite de l'eau , afin de m'éclaircir plus amplement sur mes doutes. Je ne manquai pas d'y aller à l'heure marquée , où je trouvai une eau chargée de ses sels , qui me fit conjecturer que je n'en avois pas tiré toute la substance ; pour m'en convaincre , je fis revenir mes Nègres , à qui j'ordonnai de battre de nouveau , ils ne s'en furent pas acquités un demi quart d'heure que je vis paroître un second grain bien plus gros que le premier , mais extrêmement plat, je le fis arrondir à force de Battage. L'Indigo en étoit d'une bon-

ne qualité, & égoutoit fort bien, laissant une eau couleur de bierre. Toute la coupe suivit de même, l'augmentation ni la diminution n'y ayant pû faire aucun changement, je fus obligé de continuer, je le fis même remarquer à un de mes voisins habile dans le métier, qui n'y comprit pas plus que moi; aucontraire m'assura qu'il en auroit été la dupe, & ne se seroit jamais avisé de faire partir un premier grain pour en faire venir un second.

A quel degré on doit battre.

SI on veut battre une Cuve à propos, il faut que l'Indigotier soit premièrement convaincu du plus ou du moins qu'elle pourra avoir, s'il est habile il en fera instruit avant que son grain soit formé; s'il y a de l'excès, il ménagera le Battage, s'il lui en manque il la poussera jusqu'à raffiner; s'il a son point fixé, il doit bien se garder d'outrer le Battage, pour

peu qu'il lui en donne trop, il lui ôte son plus beau lustre : Si on ne veut point excéder, c'est d'observer lorsque son grain est sur son gros, les degrés de sa diminution jusques à ce que le grain soit parfaitement rond, qu'ils roulent les uns sur les autres comme des grains de sable fin, qu'il se dégage bien de son eau, qui doit être claire & nette, que la preuve qui couvre le fond de la tasse, cherche à joindre l'eau quand on la panche, de façon que le cul de la tasse reste net sans aucune crasse, alors il est tems de cesser, lui en donner davantage, c'est vouloir tomber dans l'inconvénient d'en dissoudre les parties les plus subtiles, comme par exemple, les grains de la tige qui n'ont point la même consistance que les autres, c'est ce qu'on remarque souvent après le Battage d'une Cuve trop poussée, par une espèce de grain volage qui reste entre deux eaux, & qui quoi qu'imperceptible nuit extrêmement à

l'écoulage de l'eau, c'est la dissolution des grains imparfaits, qui ayant eu trop de Battage, n'ont pas le poids suffisant pour couler à fond; il s'en suit de là que l'Indigo a peine à égoutter, ces grains fins s'attachant aux sacs, en bouchent les pores, de là l'Indigo mollasse qu'on s'imagine provenir de son excès, & paroît se confirmer par les remarques des sacs qui deviennent crasseux ou plombés.

Plus l'on a de la pratique dans le métier, plus on se perfectionne au Battage, on y apprend toujours quelque chose; ainsi pour battre à propos, il faut de l'expérience, je ne dis pas qu'un novice d'un an ou deux ne réussisse fort bien, mais il ne fera pas difficile à se troubler pour peu que l'Indigo soit dérangé, il lui arrivera souvent de trop battre, accident sans remède & double perte pour le propriétaire, tant sur la qualité que sur la quantité; sa qualité en est ardoisée, qui dans

le prix y fait une différence très-notable, son volume en souffre la perte des grains qu'on a dissouts, lesquels restent à flot, & se perdent en partie en lâchant l'eau; l'autre partie qui reste ne sauroit égouter, & par-là il se trouve une Caisse d'Indigo liquide qui, avant d'avoir acquis sa fermeté ordinaire, diminue des trois quarts; prix pour prix, j'aimerois mieux pêcher par faute de Batta-ge que par excès: si mon Indigo est léger, il est au moins beau, & passera parmi le bon; par trop de pourriture on tombe dans le même inconvenient.

Récapitulation.

Comme il ne sauroit man-quer d'y avoir de la confusion dans un détail aussi long, je pense qu'après avoir expliqué en particulier les difficultés qui surviennent de tems à autre, il convient de rappeler en général tout ce qui peut contribuer à déran-



ger l'Indigotier , afin qu'il soit toujours en garde contre les surprises ; car une Cuve perdue , en entraîne souvent une seconde , celle-ci dérange une troisième & déconcerte l'Indigotier ; pour obvier à cet inconvenient , il faut le tenir dans son assiette , afin qu'il fasse ses réflexions sur ce qui suit.

1^o L'excès des pluyes ; l'Indigo n'ayant point de corps , doit par conséquent avoir un grain imparfait , c'est à l'Indigotier de ne point s'arrêter au grain simplement , mais encore de s'attacher à la qualité de l'eau , en s'appliquant à la vivacité de sa couleur. 2^o Trop de sécheresse ; l'Indigo manquant de substance , ne peut produire qu'un grain mal nourri , aussi-bien qu'une eau qui sera sujette à une crasse , qui est la marque ordinaire de son excès. 3^o La première coupe ; les terres étant fraîches de même que les eaux , l'Indigo nous doit montrer un faux grain , mais les eaux étant belles , il doit en faire son uni-

unique étude, bien entendu que le Battage doit être, après l'eau, son fidèle guide, & qu'il doit ménager avec une grande circonspection. 4° La coupe qui se fait immédiatement après les ravages de la chenille, ne manquera pas de produire une eau crasseuse, c'est-à-dire, qu'il y régnera une fleur que l'Indigotier doit bien prendre garde de ne pas confondre avec l'excès de pourriture, il doit aussi ménager le Battage, & lui donner moins de pourriture qu'à l'ordinaire, afin que l'Indigo n'en soit point ardoisé. Ce que je dis de cette coupe, peut également s'appliquer à l'Indigo chargé de graine.

Essayons maintenant à faire connoître la qualité de l'eau après le Battage, avec les remarques des sacs pendus au ratelier.

*Qualité de l'eau après le
Battage.*

UN Ne heure ou deux après le Battage, il convient d'aller visiter la qualité de l'eau, rien de plus nécessaire pour développer les doutes où nous pouvons être sur son défaut. Rien de plus vrai qu'une mauvaise Cuve n'a jamais produit de belle eau, & plus son eau est chargée, plus elle est suspecte de trop de Battage, ou de pourriture, (b)

Ces sortes de Cuves ont ordinairement une eau bleuâtre, qui régné dans un fond verd; ce verd procède de ce que la Cuve étant trop pourrie, elle n'a pû supporter assez de Battage pour clarifier son eau. Pour le mélange de bleu, il provient des grains dissouts, & dont la dissolution colore toute la masse de l'eau, de même qu'une Cuve trop battue, comme je l'ai déjà remarqué.

(b) Voyez
lettre H
du Sup-
plément.

*Autre Remarque sur le même
sujet.*

IL y a une autre sorte d'eau que produit une Cuve trop pourrie, c'est une eau brune en haut, & qui, à un pouce plus bas, est verte, c'est une marque infail-
lible de son excès; toutes ces Cuves sont ordinairement accom-
pagnées d'une fleur épaisse, qui se partage en forme de petits cra-
pauts qui couvrent toute la bat-
terie immédiatement après qu'on
a cessé de battre. Lorsque son
excès n'est point outré, on trou-
ve une eau d'un verd clair et,
quelque fois brune. On a sou-
vent bien de la peine à s'apper-
cevoir du défaut de ces fortes de
Cuves, l'eau en reste nette sans
aucune crasse, mais elles sont
extrêmement dures à égouter,
& l'Indigo en est mollasse; cela
manifeste une heure ou deux de
trop, suivant la saison, même dans
la plus belle on pourroit bien

l'estimer à trois, par la raison qu'une Cuve à la S. Jean ne fait pas plus de progrès dans trois heures, qu'elle ne fait dans une, en une saison avancée; l'Indigo ayant beaucoup plus de corps.

*Qualité de l'eau d'une Cuve
qui manque de pourriture.*

UNE Cuve qui manque de pourriture, montre presque toujours une eau rousse ou d'un verd tirant sur le jaune, exempt d'aucun mélange de bleu, si on l'a batuë à propos; mais plus ou moins, tirant sur le rouge à proportion qu'on s'écarte de son véritable point; quelquefois on prendroit l'eau pour de véritable biere. Ce n'est pourtant pas une règle sans exception: car il y a souvent des coupes entières dont les eaux sont toujours rouges, bien que l'Indigo ait son degré propre, mais alors l'Indigotier peut facilement s'en appercevoir au grain. Au reste, l'eau rouge

n'est pas un mauvais présage, l'Indigo en égoute fort bien, & sa qualité en est toujours belle.

La plus belle qualité d'eau qu'on puisse trouver, est celle qui a la couleur d'eau-de-vie, on peut être assuré qu'on a trouvé le point fixe tant du Battage que de la pourriture : je ne conseillerais pourtant pas de s'obstiner toujours à chercher la qualité de cette eau, il y a des saisons où on ne la trouveroit pas, surtout dans la première & dernière coupe.

Voici les remarques des sacs, qui sont quelquefois fort douteuses par la faute de l'Indigotier, qui ne réfléchit point assez sur le degré de Battage qu'il lui avoit donné. Je pourrois détruire dans un moment les marques les plus solides, c'est à celui qui gouverne l'Indigo à savoir si elles sont vraies ou fausses.

Par exemple, lorsque vous voulez faire emporter les sacs qui sont au ratelier, pour mettre

90 LE PARFAIT
l'Indigo en Caisse, vous jetterez
la vue dessus, & les trouverez
baveux en dehors (je suppose
qu'ils le soient) vous y verrez
une crasse ardoisée ou plombée;
voilà, me direz-vous, une Cuve
trop pourrie, il n'y a point de
doute, je ferai même d'accord
avec vous, mais celui qui a con-
duit le Battage en décidera peut-
être autrement; il doit savoir si
la remarque est juste, je veux di-
re s'il ne l'a pas trop fait battre;
en ce cas cette crasse procède du
Battage, la Cuve pouvoit avoir
sa juste pourriture, & l'ayant bat-
tuë par excès, lui occasionner la
crasse qui est aux sacs. De mê-
me, d'autres sacs être extrême-
ment cuivrés, (qui est la marque
d'une Cuve qui en manque) pour-
roit fort bien l'être trop, par une
raison toute contraire, c'est-à-di-
re, pour n'avoir point été assez
battuë, quoiqu'à ce dernier il se-
ra facile de se détromper; pour
peu qu'on s'y applique, on ne
manquera pas de s'appercevoir

d'un mélange de crasse qui régné parmi son cuivrage, qui suspendra dans le moment vos doutes, & vous instruira de la vérité.

L'Indigo parfait aura les sacs exempts de cuivre & de crasse, & resteront secs & nets, ainsi les sacs qui seront susceptibles de l'un ou de l'autre, l'Indigotier doit savoir comment il a ménagé le Battage pour en juger saine-ment.

Calcul du produit d'une bonne Cuve.

A Fin de ne rien laisser à désirer sur ce qui concerne l'Indigo, j'ai cru qu'il ne falloit point ômettre la quantité d'Indigo qu'une bonne Cuve peut produire, dont voici une estime assez juste. Si c'est du franc, une Cuve de la grandeur que j'ai ci-dessus spécifié, peut rendre jusqu'à trente livres d'Indigo, je suppose que nous soyons dans la belle saison, & que ce soit de l'Indigo de plai-

ne (car celui des mornes produit moins , à cause que les chaleurs y font plus moderées) le Bâtard peut aller au plus haut jusqu'à vingt-quatre livres.

Si je n'ai pas fait mention des remarques qu'on peut faire sur les écumes , c'est que je les ai trouvées si douteuses & si peu justes , que je n'ai pas daigné y toucher, n'ayant voulu observer que les remarques les plus solides. Je crois donc m'être suffisamment étendu sur cette matière pour pouvoir former un bon Indigotier , ceux qui voudront s'initier dans le métier pourront en profiter , je n'ai pas moins écrit pour eux que pour les curieux qui se font un plaisir d'être informés de tout ; je suis certain que ceux-ci en auront une grande idée ; mais pour en être parfaitement instruit , il faut l'avoir pratiqué.

Fin de la seconde Partie.

N. B. Si quelqu'un s'avisoit de m'objecter les differens climats où l'Indigo se fabrique, & m'opposoit que par une suite nécessaire le grain pourroit également differer, je repondrai à cela, que la différence du grain n'est pas absolument incontestable comme je l'ai moi même expérimenté, mais la qualité de l'eau est la même : En quelque endroit que l'on se trouve, une Cuve trop pourrie aura toujours une eau chargée, & formera sans contredit une crasse aux sacs, cela ne souffre aucune réplique. Ainsi je suis certain qu'on travaillera avec succès par tout País en suivant exactement les règles prescrites dans ces mémoires.

W. E. Si quelqu'un a vu de
 en visiter les différents climats
 on l'adige le fabrique, & m'op-
 point que par une telle nécessité
 le grain pourroit également être
 et, je répondrai à cela, que la
 distance du grain n'est pas ab-
 solument insurmontable comme je
 l'ai moi-même expérimenté, mais
 la qualité de l'eau est la même.
 En quelque endroit que l'on se
 trouve, une cave remplie d'eau
 toujours une eau chargée, & for-
 mée sans contrainte, une certaine
 fois, cela ne fournit aucune re-
 sistance. Ainsi j'ai vu certain du
 travailler avec succès par tout
 l'air en hiver, exactement les
 règles prescrites dans ces moi-
 ses.



SUPPLEMENT

Par Lettres Alphabétiques.

Pour n'être point interrompu ☞ A.
lorsqu'on plante, il faut quelques jours auparavant partager les divisions, qu'on tire à la ligne, de façon que toutes les chasses doivent être marquées, afin qu'à la première pluie on mette aussi-tôt la main à l'œuvre, & qu'on ne s'occupe uniquement qu'à ce travail; car étant incertain de sa durée on ne laisse point échapper des momens si précieux.

Il n'y a guère d'Habitans qui ☞ B.
ayent la maxime de faire secher l'Indigo à l'ombre, lorsqu'il est sec jusqu'au point que je viens de marquer; c'est effectivement un ouvrage de longue halêne, j'ai vû mon Indigo rester plus de six semaines dans cet état, avant d'a-

voir acquis le degré de fécheresse qu'il lui convient pour être mis en barils; il devient même blanc comme de la chaux par une espèce de tartre ou salpêtre dont il le couvre : cette façon de le faire secher lui est très-favorable , il semble qu'il en acquiert une nouvelle liaison ; car il devient dur comme des pierres , son lustre se raffine aussi par les différentes fueurs qu'il jette dans ces intervalles , je ne doute pas même qu'il n'en acquiere un poids plus massif; car j'ai éprouvé que mes Indigos pésoient plus que ceux de mes voisins , & qu'ils étoient plus estimés , je n'inviterai pourtant pas tous les habitans sans restriction , de m'imiter sur cet article , ceux dont les établis sont souvent couverts de quatre ou cinq cens caisses doivent en être exceptés , le nombre infini de caisses qu'il leur faudroit pour y suffire les en exempte , à moins qu'ils ne voulussent faire un plancher pour étendre l'Indigo dessus ; ce qui ne me paroît point impraticable.

L'In-

L'Indigo qui a été exposé au ☞ C. soleil trois ou quatre jours contracte une odeur très-forte, dont les mouches sont extrêmement friandes; cette corruption frappe vivement les organes de ces insectes, qui ne manquent pas de s'y poser dessus & de s'en repaître avec une grande avidité, elles y posent en même tems leurs œufs qui sont éclos en moins de vingt-quatre heures, deviennent des vers formés en moins de deux fois autant de tems, & se fourrent entre les fentes de l'Indigo, où ils travaillent à l'abri du soleil d'une telle vigueur, qu'ils le font venir en bouillie & lui laissent, je ne sai quelle humeur glutineuse qui l'empêche de secher, ce qui cause une perte si considérable que l'habitant pour y mettre ordre promptement, est quelquefois forcé de faire un feu continu dans la secherie; afin que par la fumée qui y régné les mouches ne puissent aborder les caisses, & c'est le remède le plus sûr

pour empêcher les progrès de ces infectes.

- ☞ D. Le changement de la seconde Cuve n'est pas difficile à comprendre, le vaisseau se trouvant imbibé & échauffé du suc de la première qui lui laisse une espèce de tartre nitreuse qui provoque à la fermentation, en avine le vaisseau, & se contracte encore davantage à la troisième, de là vient que celle-ci n'a rien d'embrouillé, & qu'on la travaille avec plus de succès que les deux premières.
- ☞ E. L'Indigo qui manque quelques heures de pourriture est d'un verd si vif & si foncé, que châques gouttes d'eau qui rejaillissent sur les mains y font une telle impression, qu'il faut pour l'effacer réitérer plusieurs fois le savonnage, au contraire l'Indigo qui l'est trop, son empreinte en est si foible, qu'il s'efface de lui même à mesure qu'il seche.
- ☞ F. Le Pere Labat s'imagine que tout le secret de ceux dont on vante les Indigos au préjudice des

nôtres , ne consiste qu'à couper l'herbe dans un tems où elle rend une couleur plus vive , qu'il croit avoir trouvé en prévenant sa parfaite maturité. Ceci ne part sans doute que de la vivacité de son esprit ; mais l'expérience y est formellement contraire ; car l'Indigo qui n'est pas assez mûr , outre qu'il rend beaucoup moins (comme il l'avoue) ne sauroit acquérir la liaison qui lui convient, quelque précaution qu'on prenne au Battage , cela fait toujours un Indigo mollasse & qui s'écrase étant sec , comme un Indigo mal travaillé.

Une Cuve trop pourrie dont G.
l'excès ne s'étend qu'à quelques livres d'Indigo de moins , peut par le moyen du Battage être corrigée , c'est-à-dire , qu'on ne supportera que la perte de son volume sans en altérer sa qualité , si on s'y prend de la façon suivante. Premièrement il est aisé de se convaincre de son excès par son écume grasse & par son grain plat ,

qui ne résiste point au buquet, & dont le grain se forme beaucoup plus vite, son eau même ne sauroit se clarifier comme celle d'une bonne Cuve; marques infaillibles attachés à l'Indigo trop pourri; l'Indigotier doit donc être sur ses gardes à la vûë de ces simptoms, & ménager le Battage suivant le plus où le moins d'excès. Voici ce qu'il faut suivre par degré; sitôt que son grain sera sur son gros, il ne faut point qu'il quitte la tasse, chaque coup de buquet y fait impression, & sitôt qu'il a trouvé le moment où le grain paroît raisonnablement rond, il doit cesser de battre, sans chercher à diminuer le grain, quand il sera parvenu à ce degré, il trouvera que l'eau brunit dans la tasse à vûë d'œil, cela n'empêchera pas qu'elle ne soit verte dans la batterie à l'exception de la superficie; on verra même un petit glacis de cuivre, qui en couvrira toute la surface quelques heures après s'être reposé, c'est là le cuivrage

qu'on peut remarquer aux sacs d'une Cuve trop pourrie ; mais qui ne sera jamais exempt d'un mélange de crasse , comme je l'ai remarqué en son lieu.

Il y a plus d'apparence que c'est H. par trop de battage ; car la Cuve ayant trop de pourriture , produisant une eau chargée jusqu'à la colorer , l'Indigotier ne sauroit manquer de s'en être aperçu au grain foible ; au lieu que si l'Indigo approchoit raisonnablement de son point fixe , il auroit voulu raffiner , ayant été frappé qu'il lui en manquoit autant qu'il y en avoit de trop , ce qui l'auroit fait tomber dans cet inconvenient ; en ce cas il lui seroit facile d'en décider en faisant réflexion sur le degré de Battage qu'il lui avoit donné. C'est là l'eau chargée dont l'Indigotier est souvent dupe , & que j'ai dit paroître se confirmer par les remarques des sacs , qui paroissent crasseux ou plombés , ce qui est inséparable de l'Indigo trop battu comme de celui qui est trop

pourri, & qui fait que l'on confond souvent l'un pour l'autre, ce qui par une suite naturelle cause un grand dérangement aux Cuves.



FORMULE

D'ÉCONOMIE

Convenable à un Indigotier.

AYant entrepris de former un bon Indigotier, j'aurois cru mon Ouvrage imparfait, si je me fusse borné simplement à cela seul ; en effet, si l'Indigotier ne joint pas l'Économie à l'Art, il ne pourra tout-au-plus être occupé que la moitié de l'année, & se voir réduit à consommer le fruit de ses travaux pendant les autres six mois qu'il sera dans l'inaction. Il est donc à propos de former un plan qui guide les travaux nécessaires sur l'Habitation, afin d'acquérir l'Économie qu'il convient à l'Art, & par ce

moyen joindre la qualité d'Habitant à celle d'Indigotier.

Quoique chaque Habitant ait sa façon d'économiser le terrein qu'il occupe, on ne sçauroit manquer de se trouver d'accord sur ce qui en est l'essentiel ; pour ce qui regarde quelques vétilles sur quoi on diffère les uns des autres, il est aisé de se conformer à la volonté de l'Habitant qu'on sert, pourvû que cela ne préjudicie en aucune façon au parfait arrangement de la place ; car pour lors l'Économe, qui a à tâche de faire les choses conformément au bien qu'il en doit résulter, ne peut s'empêcher d'en murmurer, ce dérangement n'étant imputé qu'à sa mauvaise manœuvre, & nullement à celle de l'Habitant; ainsi l'Économe, qui a à cœur de bien remplir les devoirs de sa charge, doit tout mettre en œuvre pour s'établir une bonne réputation comme étant le premier mobile de l'Économat.

Science de l'Econome.

Pour parvenir à ce degré d'Économie, il faut prendre un certain arrangement dans les travaux, (i) afin d'éviter soigneusement de n'en faire aucun mal-à-propos, & par ainsi employer chaque jour utilement. Voilà le grand pivot sur lequel roule toute la science de l'Econome, pour y parvenir il faut être instruit des différens travaux qui se suivent ordinairement.

(i) Voyez
lettre 1.
du Sup-
plément.

Il faut donc supposer les premiers qui se font sur une place défrichée, qui consistent à préparer le terrain, afin d'être en état de profiter du tems favorable à la plantation, dont j'ai déjà marqué les saisons propres, & tâcher d'éviter surtout de n'être point interrompu dans un tems aussi précieux, où il faut employer jusqu'aux domestiques pour ne pas perdre un moment; pour cet effet, il faut prendre un ar-

rangement pour les vivres qu'on doit planter , afin de ne point , par une occupation , préjudicier à l'autre ; aussi quelque travail qu'il y ait d'ailleurs , il n'y en a pas de plus pressant que celui de planter des vivres ; car une Habitation qui en manque , est un corps sans ame ; il est de telle importance , qu'on ne fait point de cas d'un Économe qui néglige ce point principal ; aussi connoît-on la bonne Économie par la quantité de vivres qu'on trouve sur l'Habitation.

Voici une note des différens vivres qu'on a coutume de planter , avec les saisons propres à chacun en particulier.

Les Patates.

Comme les Patates n'ont point de saison fixe , & qu'on en plante en tout tems pour ne point arrêter les travaux pressans , on profite de quelque intervalle. Dans deux ou trois jours on en plante suffisamment pour quatre mois , qui est le tems qu'il leur faut pour leur maturité ; on ne doit point

les foüiller qu'auparavant on en ait planté la même quantité , par ce moyen on ne se trouve jamais au dépourvû. On observe de les changer souvent d'endroit ; la terre se lassant d'en produire plusieurs fois de suite , sans cette précaution on risque de ne rien avoir : On les plante ordinairement en Lune vielle , parce qu'elles produisent beaucoup plus qu'en Lune nouvelle , où elles sont plus fécondes en bois qu'en fruit.

Les Pois, de toute espèce, n'ont, Les Pois de toute espèce. comme les Patates , point de saisons réglées ; ainsi on en doit planter souvent pour en avoir en tout tems. Si on espère d'en faire une récolte pour garder , plantez-les en Lune vielle , autrement les vers ne tarderont pas à les piquer.

On plante ordinairement le Le Manioc. Manioc à Noël & en Mars ; il n'est pas que les autres saisons ne lui soient propres ; mais celles-ci lui sont plus favorables ; c'est une denrée qu'on ne doit

point négliger ; car quelque tems qu'il fasse, il vient toujours, coûtant très-peu d'entretien, & se conservant quatre ou cinq ans dans la terre.

Les Ignames.

Les Ignames se plantent en Juin, Juillet & Août, pleine Lune ; c'est un très-bon vivre, qui se conserve d'une année à l'autre en grenier, aussi quant les autres vivres manquent, on ne craint point de famine lorsqu'on en est pourvû, il est donc de conséquence d'y être exact & de les planter dans les terrains les plus neufs, demandant une terre fraîche.

Les Bananiers.

(k) Voyez lettre K. du Supplément.

La meilleure saison pour planter les Bananiers, est la pleine Lune d'Août (k), ils rapportent neuf mois après, c'est une véritable Manne du Pays pour les Nègres, & une fois planté on n'y pense plus, ils multiplient d'une telle façon qu'on est obligé d'en éclaircir le superflu, de façon que pour lors, à une Bananerie, il y en a pour la vie de l'hom-

l'homme, pourvû qu'on ait soin seulement d'en rétrancher le superflu une fois par an, ainsi que les halliers & liennes qui leur nuisent. On a soin de les planter dans les endroits les plus humides, principalement le long des ravines quand on en a la commodité.

On plante le Mil à Panache en Août, dont on fait la récolte à Noël, on le rétaille immédiatement après pour en faire une seconde récolte à Pâques, on choisit ordinairement les terres inutiles pour le mettre, occupant une grande espace, & se naturalisant facilement dans une mauvaise terre. Le Mil à Chandelle se plante à la fin de Mars, celui-ci est plus délicat que l'autre, & demande une bonne terre, on n'en fait qu'une récolte; on en peut planter en Août, mais alors il y a plus de faux épis que de bons.

Les Ignames de Guinée se plantent en Mars & Avril, elles sont beaucoup plus longues que

Mil à Panache.

Ignames de Guinée

les autres, on en fait deux récoltes par an. La première se fait de cette façon : On fouille toute la terre à l'entour pour découvrir l'Igname en son entier, on la coupe à un bon pouce près de la tête, ce tronçon qui reste on le laisse dans sa fosse que l'on recouvre de la même terre, il reprend comme si on n'y avoit pas touché, ses feuilles conservant leur verdure naturelle, sans seulement se faner, & produisent d'autres fruits quelques mois après; ces sortes d'Ignames ont cela d'incommode, qu'elles ne se conservent point, il faut les manger à mesure qu'on les fouille.

Mahis.

En Août & Septembre on plante du Mahis entre les fouches d'Indigo & on en garnit toute la place, cette récolte qu'on fait en Décembre sert à faire les élèves qu'on fait d'ordinaire sur l'habitation, comme on n'en plante qu'une fois l'an sur une place à Indigo, il n'y a pas un coin d'oublié, afin que la récolte soit assez abondante

pour fournir du grain d'une année à l'autre.

Voilà une liste des vivres qu'il convient planter sur une place, quelque nombreux qu'ils vous paroissent, ils ne sont pourtant destinés que pour l'utilité de l'Habitant, pour les enfans, les domestiques, les malades, &c. mais dans une nécessité, pour tous les Nègres en général; quand je dis nécessité, j'entens lorsque les Nègres en manquent dans leurs places; car chaque Nègre a son petit coin de terre en son particulier, qu'il cultive tant pour lui que pour faire quelques élèves qui lui procurent ses vêtemens; & bien qu'ils ne travaillent que pour eux, il faut que l'Économe soit exact à en faire la visite, sans quoi ils s'en trouveroit souvent sans vivres, les Nègres étant d'un naturel si paresseux, qu'il n'y a que la crainte du châtiment qui les fait travailler, & comme ils n'ont que les Fêtes & Dimanches pour y vaquer, il leur arrive souvent de

préférer la promenade à la culture de leur terre, il convient donc à l'Économe de les priver de leurs plaisirs jusques à ce que leurs places soient en ordre, pour lors on leur permet de se divertir, & pour les attacher davantage à y être réguliers, on leur donne de tems en tems quelque jour ouvrier pour y travailler quand les travaux ne pressent pas, ce qui fait un effet merveilleux, pour éviter de se trouver dans le cas de manquer de vivres.

Génie du Nègre caractérisé.

Avant d'entrer dans le détail des travaux, je caractériserai le génie du Nègre, qui n'est pas facile à définir, il faut bien des années pour parvenir à le développer & même l'étudier de fort près; ainsi il convient que vous soyez prévenu, afin de vous tenir sur vos gardes. Ils sont généralement fourbes, paresseux, rusés, menteurs, lascifs, impudents,

s'ils ne sont retenus dans des justes bornes, & qui demandent un châ-timent proportionné à leur faute, sans quoi ils sont tous prêts à retourner dans le même vice. Pour le larcin c'est un péché originel annexé aux Nègres comme aux Bohémiens, ils ne s'en font aucun scrupule, & quoiqu'ils soient pris sur le fait, ils ne l'avouèrent jamais. Rarement déceleront-ils leurs camarades, convaincus qu'ils sont qu'ils y tomberont eux mêmes à la première occasion; il semble même que le bien d'autrui leur appartient de droit, s'ils sont assez adroits pour s'en saisir, & que le risque qu'ils ont couru, en s'y exposant, leur tient lieu de pardon; ils ont une secrète joye qui éclate sur leur visage après l'action, & si dans le moment ils rencontrent quelques-uns de leurs camarades, ils leur en feront une fête, en leur apprenant (selon leur expression) une acquisition gratuite que Dieu leur a donné; à l'égard du travail, ils en font tou-

jours le moins qu'ils peuvent , ainsi il faut continuellement veiller sur leur conduite & jamais s'y reposer.

Je viens de vous insinuer la sévérité qu'il convient avoir pour le Nègre ; mais gardez-vous bien qu'elle dégénère en cruauté , ce qui n'est déjà que trop commun dans nos Colonies , où sur un simple soupçon on commet des cruautés inouïes , même pour des fautes les plus légères. Il faut toujours proportionner le châtiement au crime ; s'il est atroce , il ne faut pas ménager le coupable ; mais pour une faute légère , il faut souvent faire le sourd & l'aveugle , autrement ce seroit un châtiement perpétuel.

Si vous châtiez un Nègre rigoureusement pour un grand crime dont il effectivement fautif ; il ne s'en plaindra jamais , & par cet exemple vous contiendrez les autres dans des justes bornes par la crainte d'un pareil châtiement.

Nègre-Commandeur , son caractère.

Vous comprendrez aisément par ce petit échantillon , que l'occupation d'un Économe est extrêmement fatigante , aussi les Habitans pour en diminuer le poids , ont jugé à propos de poser un Commandeur Nègre , qui veille sans cesse sur la conduite des autres , & vous rend un fidel compte de leurs actions. Les égards qu'on a pour lui en comparaiſon des autres contribuent beaucoup à son exactitude , ſi vous joignez à cela ſon autorité deſpotique ſur tout l'atelier , vous ſerez convaincu de l'Intérêt qu'il a de maintenir ſon poſte ; mais ne vous reſoſez pas trop ſur ſa prétenduë fidélité , il eſt ſouvent plus mauvais que tous les autres , & on a intérêt de le choiſir de même , parce qu'étant plus méchant , il ſe fait mieux craindre , & comme il connoît leurs rufes , il fait auſſi y appliquer le

remède convenable ; il a même le talent d'entretenir l'Économe dans un agréable illusion , il lui affectera un parfait devoiement qui n'aboutira qu'à le tromper. Pénétrez son genie , & que la familiarité que vous aurez avec lui , n'aille pas jusqu'à lui faire comprendre que vous êtes convaincu de son attachement ; ne faites point l'aveugle avec lui , car il ne pêche jamais par ignorance ; ainsi quand il manque , châtiez-le doublement , il ne s'en plaindra pas , sachant bien qu'il le merite. Je finirai ici par vous caractériser le génie du Commandeur , & vous ferai observer sur qui il exerce le plus souvent ses châtimens : S'il s'adresse également aux plus rusés comme aux plus stupides , il ne s'attaque ordinairement qu'à ces derniers , qui sont presque toujours les victimes de sa brutalité ; n'osant exercer sa vengeance sur les plus mutins avec lesquels il est souvent compere & compagnon ; c'est à vous à lui en faire

une reprimande en particulier, & soutenir avec chaleur ses droits en Public, où il faut toujours approuver les châtimens qu'il fait, sauf à vous de vous en expliquer tête-à-tête avec lui, pour ensuite faire droit à qui il appartient.

Je crois m'être suffisamment étendu sur ce qui concerne l'esclave, lorsqu'il sera sous votre direction l'expérience vous apprendra le reste; je pourrai par la suite retoucher cet article; mais je me contenterai pour le présent de ce que j'en ai dit. Voici les différens travaux qui se suivent successivement.

*Remarques sur les travaux
journaliers.*

Pour l'arrangement le plus convenable, il faut commencer par la plantation, & suivre par degrés les travaux qui y succèdent. Il est de conséquence d'observer

lorsqu'on plante l'Indigo de n'enfémencer que la moitié du terrain préparé, on laissera un intervalle d'un mois ou plus pour le reste, c'est une précaution d'autant plus nécessaire, que souvent les pluies vous contraignent de différer une première coupe, ce qui pourroit préjudicier à la dernière herbe, si on alloit imprudemment planter sans y donner au moins l'espace de tems convenable à celui qu'on employe pour le couper; on profite même de cet intervalle pour y faire une première sarcléson, que l'on ne doit point négliger pour avoir le tems de vacquer ailleurs. L'occupation ne manque jamais sur une habitation, soit qu'il convienne de planter des vivres, ou qu'il soit nécessaire d'abatre un bois neuf, ou de défricher quelque terrain abandonné que l'on veut relever, ou bien quelques entourages; occupations où l'on pourvoit pendant la cruë de l'Indigo; car la coupe étant venue, on a à peine le tems

d'y suffire , & de farcler exactement à mesure pour empêcher que les herbes ne jettent graine , ce qu'il faut éviter avec tous les soins imaginables.

Préparatifs de la Coupe.

Lorsque le tems de la Coupe approche, les préparatifs consistent principalement à faire une visite à l'Indigoterie pour s'assurer de son ordre, s'il n'y a pas du danger de quelque écoulement, soit par les Robinets ou par la Cuve même, si les Clefs & les Courbes sont en bon état, ensuite on fait une révision de l'échafaut, du puits, de son chassis; il ne faut rien négliger pour leur solidité, afin d'éviter les malheurs qu'une pareille sécurité occasionne. Un travers de l'Echafaut n'a qu'à manquer, les Nègres qui y sont dessus, courent risque de la vie. Souvenez-vous aussi d'éprouver la briguebale & son foüet, si l'un ou l'autre arrivoit à rompre, les Né-

gres, ne sauroient éviter la chute du décombement ; foyez donc bien attentif à mettre l'ordre nécessaire à ces fortes d'accidens, qui ne sont imputés qu'à votre négligence, visitez aussi les barres de l'Indigoterie, afin de ne point être obligé de vous arrêter au milieu de la Coupe, ce qui cause souvent un dérangement à l'Indigo, qui dans l'intervale de quelques jours, peut changer de pourriture, soit par le refroidissement du vaisseau, & par les pluyes qui surviennent tout à coup, quatre Cuves passent avant de retrouver son véritable point, & cela faute des précautions requises. Voilà de quoi il s'agit le mois qui précède la Coupe, pendant lequel tems on prend un arrangement convenable pour éviter ce qui pourroit y arriver de fâcheux.

Un pareil ordre établi, l'Indigotier ne s'occupe uniquement qu'à couper, embarquer & farcler, jusqu'à ce que la Coupe soit finie, après quoi il remédie aux
tra-

travaux les plus pressans ; bien assuré qu'il ne tardera pas à faire une seconde Coupe , qui demandera bien plus de vigilance que la première ; la chenille qui se prépare à moissonner , l'avertit que le tems est plus précieux que jamais ; d'autant plus que l'Indigo pourrit plus qu'à l'ordinaire , chaque moment est si rempli , qu'à peine peut-on distinguer les Fêtes & Dimanches des jours ouvriers.

Je vous ai conduit jusqu'à la seconde Coupe , il est inutile d'aller à la troisième , comme elle est bien plus tardive que les autres , par rapport aux roulleux qui exercent leurs fonctions ordinaires , on a tout le tems de remédier ailleurs ; je finirai ce petit Formule par instruire l'Économe des principaux devoirs de sa charge , qui consistent en ce qui suit.

Devoirs de l'Économe.

PRemierement il convient à l'Économe d'être exact à faire une assemblée soir & matin de tout

l'attelier, pour faire la priere, où il observera ceux qui y manquent : s'ils n'ont point d'excuses légitimes, il les fera châtier sur le champ à la tête de l'attelier, pour donner exemple aux aures.

Il doit tous les matins faire sa tournée à la place, (L) & en arrivant, du premier coup d'œil, faire le dénombrement des Nègres, & se formaliser de ceux qui manquent ; par quelle occupation ils sont absens, afin d'en pouvoir rendre compte à l'Habitant, s'il arrivoit à son tour à s'en formaliser.

Ses soins
pour les
Malades.

Il convient à l'Économe de ne point négliger les malades qui sont à l'Infirmerie, les visiter deux fois par jour, pour savoir si chaque malade à son nécessaire, si les blessés ou les ulcérés sont exactement pansez, ce qu'il doit faire exécuter en sa présence, pour plus de certitude, il ne doit rien ômettre pour le soulagement de ses malades, à qui il doit faire part de sa soupe dans une nécessité ;

mais comme par ce bon traitement, il y en a nombre qui prennent du goût à cette façon de vivre, il s'en suit de là que les malades prennent plaisir de l'être, & qu'ils le sont effectivement plus long-tems & plus souvent qu'ils le devroient; examinez bien ces fortes de valetudinaires, qui ont besoin qu'on les relève de sentinelle; mais ne confondez pas le vrai malade d'avec le faux, portez tous vos soins à ce premier, & lui faites donner son nécessaire en votre présence, & par là vos malades seront bientôt hors de l'hôpital.

Le soin de compter les animaux est encore du ressort de l'Économie, comme aussi d'avoir l'œil s'ils sont bien soignés; il faut aussi qu'il fasse de tems en tems une ronde nocturne aux cazes à Nègres, afin de prévenir les désordres qui pourroient s'y commettre par une confiance mal placée qu'il auroit en ces Nègres, à qui il doit recommander tous les

Il doit
prendre
un compte
exact d's
Animaux.

ustenciles de l'Habitation , comme serpes , hâches , hoües , &c. Comme le Soleil les détrempe , il doit ordonner expressement de les mettre à l'abri , c'est au Commandeur d'y avoir l'œil sous peine de châtiment.

Son exactitude aux entourages.

Il faut qu'il soit exact à faire une révision aux entourages une fois ou deux la semaine , pour s'assurer par lui même s'il n'y a pas quelques brèches par où les animaux peuvent entrer dans la place , & dans une nuit faire un dommage considérable , (*m*) c'est pourquoi il ne faut pas différer d'y mettre ordre , & faire fermer les brèches sur le champ , s'il y en a.

(*m*) Voyez lettre M. du Supplément.

Il doit empêcher les assemblées des Nègres étrangers.

Il doit aussi empêcher les assemblées des Nègres étrangers ; afin d'éviter les désordres qui suivent ordinairement ces sortes de fêtes , qui ne finissent guère sans querelle , ou s'il les tolère quelque fois , il faut que ce soit avec une grande circonspection , & à la charge que les Commandeurs

Nègres de part & d'autre soient garands de leur atelier, & à condition que le tout se passera sous ses yeux, pour au moindre dérangement faire ranger chacun chez soi.

On doit châtier sévèrement un Nègre rebelle à son Commandeur.

TOut Nègre rebelle à son Commandeur, doit être châtié avec sévérité; puisqu'il représente la personne de l'Économe, qui doit le soutenir dans ses droits pour ne point donner atteinte à son autorité, & pour contenir les autres dans une parfaite obéissance.

Si l'Économe a pour principe de suivre exactement ce petit Formulaire, & si à ma théorie il joint seulement une année de pratique, je suis certain, sa réputation une fois établie, qu'il sera désiré de tous les Habitans.

J'ai encore un avis important à vous donner , & qui servira de clôture à cet ouvrage , c'est de vous comporter dès le commencement , sur un pié à faire comprendre aux Nègres que vous êtes inexorable à quiconque enfraint vos ordres. Ils ne manqueront pas de vous éprouver (c'est leur première étude ;) mais tenez ferme & foyez rigide dans vos premières fonctions ; afin que vous connoissant pour tel , ils ne se relâchent point. L'indulgence étant la voye directe qui conduit au relâchement , celui-ci au désordre , & enfin à la perte totale d'un atelier.

La corruption du tems ou la dépravation des mœurs a introduit une autre espèce de désordre , qui régné dans plusieurs ateliers & que je vais traiter en particulier ; celui-ci est d'une nature toute opposée aux autres , puisqu'il n'y a que l'Économe qui en communique la contagion aux Nègres. Ceux du Païs comprendront dans

Le moment que je veux parler des intrigues qu'ils ont avec les Nègresses qui sont sous leur direction, & quoique cela soit très-à-la mode, je ne laisserai pas de faire remarquer les désordres qui en résultent souvent. Je ne prétens pas de m'ériger en moraliste sur ce sujet; je laisse à nos Pasteurs à foudroyer ce vice, & bien qu'ils s'en acquittent avec une espèce d'entouffiasme; je ne vois pas le moindre changement sur cet article, je n'ai donc garde de vouloir entreprendre de l'abolir, je suis bien persuadé que je réüifirois mal; mais Messieurs les Économistes voudront bien me permettre de leur faire sentir combien il est onéreux à l'Habitant de s'attacher à celles qui sont sous leur discipline, de là naissent les divisions des Nègres, les jalousies & les murmures parmi l'atelier, qui quelquefois ont des suites très-funestes, il est même d'un exemple dangereux pour les Nègres, qui, à l'imitation de l'Économe

joient le même rôle , & ne craignent pas d'enchérir sur lui , en repudiant tour - à - tour toutes celles pour qui ils commencent à prendre du dégoût , n'étant pas plus scrupuleux sur cet article que sur le larcin ; deux vices dont les Nègres sont extrêmement entachés , & qui demandent un frein proportionné pour en arrêter les progrès dès leur naissance par des châtimens réitérés. Je demande à l'Économe comment il y réussira , s'il n'est lui même dans le goût de s'affranchir d'un joug aussi préjudiciable pour lui qu'onereux à l'Habitant ?

S'il étoit de mon ressort de prouver à l'Économe le tort qu'il se fait par une pareille irrégularité , je donnerois un libre cours à ma foible plume , qui feroit peut-être plus d'impression sur son esprit que toute la morale Chrétienne que nos Pasteurs s'efforcent tous les jours inutilement d'inspirer sur l'importance du sujet ; mais il ne m'appartient pas de traiter sur une

matière si sérieuse ; je le renvoye seulement à ses propres lumières , afin qu'il fasse son profit du peu que j'en avance , avant qu'il ait le tems d'en faire la triste expérience. Il ne sauroit ignorer que le moindre des maux qu'entraîne après elle cette funeste passion , est une honteuse indigence , souvent une vie languissante & douloureuse. Combien de jeunes gens qui après vingt années de séjour dans nos Isles , ne se trouvent pas plus avancés que le premier jour qu'ils y ont abordé : A Dieu ne plaise que je veuille par là mépriser mes compatriotes , chaque personne a son foible , & je suis plus porté à les plaindre qu'à les blâmer ; mais j'ai crû qu'un avis de cette importance leur seroit salutaire , & qu'ils y feroient les réflexions qu'exige la nature du grief.

*Définition du génie Nègre, les
moyens de se garantir de
leurs pièges.*

NOn seulement vous couperez la racine à plusieurs maux qu'elle enfante ; mais vous ferez encore libre d'exercer la discipline sur l'un & sur l'autre sexe , sans distinction. Exempt de tout murmure , vous aurez un entier despotisme sur tous vos Nègres, qui se soumettront avec une obéissance aveugle à vos volontés , & aux châtimens que vous exercerez contre les coupables , qui ne s'en plaindront jamais ; car le Nègre a cela de particulier , qu'il fait se rendre justice à lui même , & bien qu'il n'avoüe jamais sa faute , il ne s'en prend pas à celui qui le châtie ; mais tourne son indignation contre celui qui est l'auteur du châtiement ; s'il n'y en a point , ou qu'il l'ignore ; il ne s'en prend qu'à lui même , & avoüe franchement que c'est sa propre tête qui

cause son malheur, (*) mais vis-à-vis de cette franchise, il ne peut s'empêcher d'exercer l'inclination de son naturel malin, qui à l'abri d'un dehors stupide, seroit capable d'en revendre au blanc le plus rusé. Il vous paroîtra sans doute que je m'étend trop sur son naturel vicieux ; mais j'ose bien vous protester que je n'ai fait que l'ébaucher, & si je mettois toute leur malice en plein jour, nos Européens auroient peine à croire, que nous pussions nous servir de pareils outils. (n) Mais nous

(n) Voyez
lettre N.
du Sup-
plément.

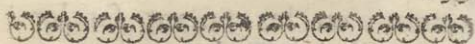
avons une subordination réglée pour les contenir dans des justes bornes, sans quoi il ne seroit pas facile d'en jouir, il est rare que le Nègre serve de bonne volonté, il n'y a que la crainte du châti-ment qui l'y force; c'est pourtant la richesse du Païs, car nous ne calculons nos revenus que sur le nombre des Esclaves de l'un & de l'autre sexe, qui sont em-

(*) Expression du Nègre quand il s'accuse.

ployés dans nos manufactures.

J'ai toujours été du nombre de ceux qui panchent du côté de la clemence, fans pourtant que j'aye eu aucune répugnance à les châtier rigoureusement pour des crimes capitaux, pour lesquels on auroit bien de la peine à me fléchir; je fais bien qu'il y en a qui leur sont trop cruels, mais si je les blâme quelquefois, dans un autre tems je ne saurois m'empêcher de les approuver; eu égard à la mauvaise intention du Nègre qui m'est parfaitement connu; qu'on ne croye pas que je parle par prévention, la chose est au pied de la lettre.

Les Européens nouvellement arrivés au Pays seroient tentés de nous prendre pour des Barbares; mais ils n'ont pas séjourné six mois dans nos Isles, qu'ils sont d'un avis tout contraire, voyant par leur propre expérience la nécessité qu'il y a de leur être rigide.



S U P L É M E N T.

L'ARRANGEMENT d'une place et I.
 consiste en un certain ornement qui la relève, & qui ne porte aucun préjudice aux revenus. Cet ornement paroît par la quantité de vivres qui sont sur l'Habitation, que l'on voit plantés dans une certaine cimétrie, occupant les terrains opposés au Jardin d'Indigo, & rangés sur un même alignement autant qu'il est possible, & ne point les fourrer pêle-mêle avec l'Indigo, à moins qu'on ne veuille relever quelque chasse trop féconde en méchantes herbes, qui occupe les Nègres au-delà de sa valeur; en ce cas on y plante une bonne pièce de Patates qui engraisse le terrain, lui donne une année de repos, & le rend fertile. Pour le Jardin à Indigo, son plus bel ornement est de l'entretenir bien net, & ne point souffrir que les herbes le

gagnent, en les faisant sarcler avant qu'ils jettent leur graine.

¶ K. Je ne sçai si la Lune a autant d'influence sur les végétaux, comme il nous plaît de lui en prêter; mais je puis bien assurer que nous observons cette coutume très-réligieusement, (j'ai pensé dire superstitieusement,) qu'on ne s'en mocque pourtant pas, c'est par une tradition très-ancienne que nous la suivons, & qui nous paroît comme sacrée, dont nous nous trouvons souvent fort bien. J'ai pourtant quelquefois enfreint les loix sur cet article, & ne m'en suis pas trouvé plus mal. Par exemple, le Manioc, je le plante toujours le premier, second & troisième jour de la Lune, & je réussis fort bien. Il est certain qu'il est plus de quinze jours en terre avant que de lever; par conséquent il leve donc en décours. Je crois qu'à toutes les plantes tardives on en pourroit faire de même. (*) Voici celles que j'ai sou-

(*) Comme les Ignames & les Bana-

vent plantées en Lune nouvelle avec succès : Par exemple , le Manioc que je viens de nommer ; le Ris , (que , par parenthése , on plante dans les Mornes en Janvier & en Mars , dans la Plaine à la Saint Michel ;) les Pois de France , pour les Haricots & autres espèces de gros Pois , il est certain que si on les plante en Lune nouvelle , les vers les piquent aussi-tôt , même sur pié , & par conséquent ne sont nullement de garde. Le Mahis , & généralement tous les grains , excepté le Ris , sont sujets à la même avarie ; si on les recueille en Lune nouvelle , ils ne sçauroient se conserver seulement trois mois , sans être tout vermoulus ; de façon que

niers ; pour ces derniers , il y a , je crois , de la folie à prendre les jours fixes de la Lune. Je voudrois bien sçavoir si les rejettons , qui multiplient presque tous les mois , obéissent exactement à cette coutume , & s'il leur est ordonné de sortir de terre à point nommé au décours ; chaque rejetton ne laisse pourtant pas de produire sa régime de Bananes.

quand même ils seroient mûrs le premier jour de la Lune, il faut en différer la récolte jusqu'au décours; cela n'empêche pas qu'on ne plante le Mahis en Lune nouvelle; mais alors il ne rapporte ordinairement qu'un épi, & en décours jusqu'à deux & trois; il en est de même des Patates qui n'en produisent guère qu'une dans chaque trou, & quelquefois point du tout.

L. Quand je dis les matins, je n'entends pas pour cela exclure le reste de la journée. Cette tournée du matin est pour s'assurer de tout son monde, afin de pouvoir rendre compte des absens, si le Bourgeois arrivoit à s'en formaliser, & pour sçavoir si quelque maladie subite n'arrête pas quelque Nègre, afin de le secourir promptement, si le cas le réquiert. Cette tournée se fait environ le Soleil levant jusqu'à l'heure de déjeuner, après lequel on fait une seconde tournée jusques vers neuf ou dix heures que l'Économe se

retire pour laisser passer les plus fortes chaleurs du jour ; ensuite vers les trois heures il fait sa dernière tournée pour estimer les travaux de la journée , & en même-tems ceux qui seront les plus convenables pour le lendemain ; car c'est un mouvement perpétuel.

Les accidens qui arrivent sur une Habitation ont ordinairement leurs sources, qui dérivent de l'indolence de l'Économe, qui se confie trop facilement au rapport du Commandeur, qui prend souvent un plaisir malin d'y manquer, & surtout lorsque l'Économe lui déplaît ; il s'en fera une étude, afin que leur Maître s'en dégoûte comme lui. Les Nègres sont d'un naturel fort inconstant, aimant à changer souvent d'Économe, dont ils ont bien de la peine à en trouver un de leur goût ; ce qui ne s'accorde guère au goût du Maître ; car l'Économe ne sçauroit plaire à l'un, sans déplaire à l'autre ; c'est pourquoi il doit être dans une continuelle méfiance, sur-

tout lorsqu'il ordonne un travail qui ne sçauroit être différé ; il ne doit pas manquer de s'en éclaircir de ses propres yeux , & châtier le Commandeur à la première faute qu'il fait de cette nature, qu'il ne peut oublier que malicieusement.

N. La malice des Nègres s'étend jusqu'aux malefices. Les gens d'esprit n'en font point de cas, & le révoquent absolument en doute. Le commun des Habitans, au contraire, y ajoute foi jusqu'à la superstition. Je crois que la vanité des uns & la stupidité des autres leur font également préjudiciables. J'ai vû les premiers y faire des pertes considérables par leur incrédulité, & ceux de la seconde classe en être souvent les dupes. Lorsque les Nègres sont une fois convaincus de la superstition de leur Maître, il n'y a guère de douleurs où nos malades ne tâchent de leur insinuer que l'origine procède de quelque prétendu sortilège, & qui ne de-

mande humblement la permission d'aller trouver un tel Médecin Nègre pour en obtenir une prompte guérison. Celui-ci, plus fourbe encore, l'amuse un espace de tems convenable, & le ramene à son Maître, en lui vantant la belle cure qu'il vient de faire, & que l'autre ne manque pas d'appuyer de toutes ses forces par l'intérêt qu'il a de garder le secret; ainsi il n'y faut être crédule qu'à bonne enseigne. Il est pourtant bien certain que ces prétendus Médecins ont fait souvent des cures où les Chirurgiens avoient renoncé; ils ont des secrets admirables pour bien des maladies dont les Nègres sont attaqués, & qu'ils guérissent par le moyen des simples inconnus à tout autre qu'à eux; mais comme ils sont tous fourbes, ils abusent souvent de la confiance qu'on a à leurs remèdes; de façon que celui qui voudra s'en servir, doit bien auparavant s'assurer de la nature du mal dont ces malades sont atta-

qués. Au reste, je vous dirai que je ne suis pas trop crédule sur le premier article; mais j'en ai vû des effets qui m'ont plus que convaincu qu'ils ne se servent que trop bien de leur art diabolique, qui s'étend tantôt sur les Animaux, & tantôt sur leurs propres Camarades, qu'ils mettent quelquefois dans un état pitoyable, qui se termine enfin avec leur vie. Je n'entreprendrai point à expliquer ce phénomène, j'en laisse le soin aux spéculatifs; mais je puis bien attester qu'ils n'y échouent guère. Ils ont, outre cela, un talent merveilleux pour dérober les Bœufs, Moutons & Cochons dans les parcs, en dépit des chiens & même des gardiens, qui sont à la barrière. Pour ce dernier, il ne faut pas être grand forcier pour en venir à bout. Ils ont ordinairement des compagnons de fortune avec eux, qui ont l'art d'amuser les gardes par de jolis contes, pendant qu'ils font des brèches à l'extrémité opposée de la

barrière par où ils font passer leur proye ; il n'est même pas rare que les gardiens y soient complices , en ce cas ils ne manquent pas d'avoir part au gateau , au hazard d'en payer les frais , si le cas y échéoit , ce qui ne leur manque guère , n'étant pas plus pardonnable innocens que coupables , puisqu'ils doivent être responsables des Animaux qu'on confie sous leur garde , étant du devoir de l'un de veiller pendant que l'autre dort , & se relever ainsi successivement l'un à l'autre.

F I N.





T A B L E

D E S M A T I È R E S.

P R E F A C E ,	Page 3
Discours préliminaire ,	7
Description de l'Indigoterie ,	13
Définition de l'Indigo parfait ,	17
Les effets merveilleux de la Fermentation ,	<i>Ibid.</i>
Erreur de certains Auteurs réfutée ,	19
Indigo de Sarquesse ,	21
Indigo Franc , sa Description ,	24
Vers brûlant ,	27
La Chenille ,	28
Le Roulleux ,	<i>Ibid.</i>
Indigo Bâtard , sa Description ,	30
Bonnes qualités de l'Indigo Bâtard ,	32
Gatimalo , sa qualité ,	34
Indigo Sauvage , propre à rien ,	35
Indigo Mary ,	<i>Ibid.</i>
La grande pratique fait le bon Indigotier ,	36
Il faut visiter l'herbe pour juger de sa pourriture ,	37
En quelle saison on plante l'Indigo ,	38
Manière de planter l'Indigo ,	40
Manière de planter à sec ,	41
En combien de jours la graine sort de terre ,	43

TABLE.

	Page	143
Culture de la Plante,	44	
Coupe de l'Indigo;	45	
Manière la plus sûre pour fonder une Cuve,	48	
Manière de battre l'Indigo,	50	
Définition du Battage,	51	
Comment on coule la Cuve,	52	
Du Paîtrissage de l'Indigo, son abus,	55	
Moyens pour bien réussir à faire l'Indigo,	59	
Difficultés d'une première coupe expliquées,	64	
Les marques les plus ordinaires de la Cuve qui manque de pourriture,	65	
Autres Remarques sur le même sujet,	67	
Moyens pour éviter cette perte,	69	
Observation curieuse pour éviter de veiller les Cuves la nuit,	70	
Avis important pour trouver le point fixe de la dissolution,	72	
Différentes figures du grain, suivant l'ordre des saisons,	74	
Définition du Battage,	76	
A quel degré on doit battre,	80	
Récapitulation,	83	
Qualité de l'eau après le Battage,	86	
Autre Remarque sur le même sujet,	87	
Qualité de l'eau d'une Cuve qui manque de pourriture,	88	
Calcul du produit d'une bonne Cuve,	91	
Supplément,	95	
Formule d'Economie,	103	
Science de l'Econome,	105	
Les Patates,	106	
Les Pois de toute espèce,	107	
Le Manioc,	<i>Ibid.</i>	

Les Ignames ,	Page 108
Les Bananiers ,	<i>Ibid.</i>
Mil à Panache ,	109
Ignames de Guinée ,	<i>Ibid.</i>
Mahis ,	110
Génie du Nègre caractérisé ,	112
Nègre-Commandeur , son caractère ,	115
Remarques sur les travaux journaliers ,	117
Préparatifs de la coupe ,	119
Devoirs de l'Econome ,	121
Ses soins pour les Malades ,	122
Il doit prendre un compte exact des Animaux ,	123
Son exactitude aux entourages ,	124
On doit châtier sévèrement un Nègre rébelle à son Commandeur ,	125
Définition du génie Nègre , les mo- yens de se garantir de leurs pièges ,	130
Supplément ,	133

Fin de la Table.

