

Arabes abandonnent même pendant quelques années le sol qui l'a produit, si le Nil ne l'inonde pas, prétendant qu'il ne vient après rien ou qu'une chétive récolte; on peut en conclure que cette plante est très-épuisante, mais il suffirait d'engrais et de labours pour remettre la terre en état d'être productive.

Les indigotiers sont sujets à être attaqués par plusieurs insectes qui détruisent souvent les plus belles plantations, et ne laissent quelquefois d'autre ressource que de couper bien vite l'indigo pour ne pas tout perdre; cependant DUTOUR, propriétaire-cultivateur à Saint-Domingue, a employé avec succès un troupeau de dindons auquel on donnait peu de nourriture et qu'on envoyait dans les champs d'indigo au moment où les chenilles s'y montraient.

Aussitôt que l'herbe est coupée, on doit l'enlever et la transporter à l'usine pour y subir les préparations nécessaires à l'extraction de l'indigo. Dans les colonies, cette fabrication, sans exiger de grands bâtiments ni de dispendieux appareils, est fort compliquée et très-sujette à ne donner que des mécomptes lorsqu'on n'a pas le tact le plus fin et l'habitude la plus grande pour bien conduire l'opération dans tous ses détails.

Dans l'Inde et notamment en Egypte, on met en usage des procédés beaucoup plus simples et plus certains, et qui paraissent donner un indigo aussi bon, quoique peut-être moins pur. Voici comment M. BOVÉ décrit les indigoteries des Arabes, qu'il leur a vu souvent établir dans le champ même: « L'appareil consiste en plusieurs jarres de terre cuite qui sont à moitié enfoncées en terre afin de les soutenir, et en un chaudron qui sert à chauffer l'eau. On rassemble les tiges d'indigotier pour les hacher, puis on les met dans les jarres et on verse dessus de l'eau chaude; on foule la masse avec des bâtons pendant quelques heures; on égoutte les feuilles macérées dans des baquets au-dessus desquels on les soutient sur des espèces de claies. On laisse reposer l'eau colorée dans ces baquets, pour que la fécule se dépose au fond; on fait écouler ce qui surnage. On creuse alors une petite fosse dans la terre, et après avoir saupoudré de sable le fond et les parois, on y verse la fécule recueillie; elle s'y égoutte pendant quelques heures. Enfin, lorsqu'elle est encore en consistance de pâte, on la met dans des moules ronds, où elle achève de sécher, et on lui donne la forme de pains de quelques livres. »

C. B. de M.

SECTION V. — Du Safran.

Le Safran (*Crocus sativus*, L., angl.; *Safran-Crocus*; all., *Safran*; ital., *Zaffarano*) (fig. 46) est une plante de la famille des Iridées. Ses fleurs d'un brun pourpre sortent presque à fleur de terre, de tubercules gros à peu près comme une noix muscade; elles paraissent en octobre. Viennent ensuite des feuilles radicales d'un vert gris et presque linéaires. Le fruit ne paraît qu'au printemps suivant. Ainsi, dans son mode de végétation, le safran paraît avoir beaucoup d'analogie avec le Colchique que dans certains cantons on nomme

Fig. 46.



safran des prés. L'ovaire, déposé au fond de la corolle, est surmonté par un stigmate trifide dont les divisions surpassent celles de la corolle. Ce sont ces ramifications du stigmate qui font le principal produit du safran et sont employées dans la médecine, la parfumerie, l'économie domestique, et surtout dans l'art du teinturier.

Choix du sol et du climat; succession de culture. — Le safran paraît originaire des montagnes de l'Europe méridionale, du N. de l'Afrique et du N.-O. de l'Asie. La culture l'a transportée dans presque toutes les contrées de l'Europe. On le cultive en Autriche, en Hongrie, en France et jusqu'en Angleterre. Il paraît néanmoins qu'il ne peut supporter un froid qui s'élèverait jusqu'à 12° 1/2 R. Le sol qu'on lui destine est ordinairement pris dans la classe des loameux: les terres qui contiennent quelques centièmes d'élément calcaire lui sont particulièrement favorables. Comme le produit du safran consiste surtout dans les parties florales, on pourrait croire qu'un sol très-riche est une condition indispensable de bénéfices; en effet, on sait jusqu'à quel point la culture a modifié et développé les organes de la génération dans les fleurs de nos jardins. Cependant on commettrait une grande erreur si l'on destinait à cette plante un sol bien fumé ou naturellement très-fertile: car l'exaltation du parfum et l'intensité de la couleur ne peuvent s'obtenir que dans les climats chauds, ou dans les terres un peu sèches et arides. Le fermier Ellis dit que dans le district des deux Restavans (Angleterre), où croît le meilleur safran de ce pays, les terres sont très-légères et reposent sur la craie. Il ne faut pas néanmoins tomber dans l'excès, car si des terres de cette nature sont, en Angleterre, appropriées à la culture du safran, il n'en est certainement pas de même pour les contrées plus méridionales. Le safran, ainsi que nous l'avons dit, ne commence à donner des signes de végétation et ne produit ses feuilles qu'à l'automne; comment pourrait-il, dans une terre totalement privée d'humidité, supporter une sécheresse un peu prolongée? L'ognon se desséchait infailliblement.