



Hunt Institute for Botanical Documentation  
5th Floor, Hunt Library  
Carnegie Mellon University  
4909 Frew Street  
Pittsburgh, PA 15213-3890  
Telephone: 412-268-2434  
Email: [huntinst@andrew.cmu.edu](mailto:huntinst@andrew.cmu.edu)  
Web site: [www.huntbotanical.org](http://www.huntbotanical.org)

The Hunt Institute is committed to making its collections accessible for research. We are pleased to offer this digitized item.

*Usage guidelines*

We have provided this low-resolution, digitized version for research purposes. To inquire about publishing any images from this item, please contact the Institute.

*About the Institute*

The Hunt Institute for Botanical Documentation, a research division of Carnegie Mellon University, specializes in the history of botany and all aspects of plant science and serves the international scientific community through research and documentation. To this end, the Institute acquires and maintains authoritative collections of books, plant images, manuscripts, portraits and data files, and provides publications and other modes of information service. The Institute meets the reference needs of botanists, biologists, historians, conservationists, librarians, bibliographers and the public at large, especially those concerned with any aspect of the North American flora.

Hunt Institute was dedicated in 1961 as the Rachel McMasters Miller Hunt Botanical Library, an international center for bibliographical research and service in the interests of botany and horticulture, as well as a center for the study of all aspects of the history of the plant sciences. By 1971 the Library's activities had so diversified that the name was changed to Hunt Institute for Botanical Documentation. Growth in collections and research projects led to the establishment of four programmatic departments: Archives, Art, Bibliography and the Library.

8 couleur communiqués - teinture - bleu  
art. Reinturier, indigo.

Essais  
de Reintures;  
ou  
Expériences  
faites au Senegal,  
en 1751 et 1752,  
sur différentes espèces d'Indigo  
naturelles au Senegal;  
sur celle de l'Amérique,  
et sur plusieurs autres Plantes  
qui peuvent servir dans  
les teintures.

x + □

12  
10  
2  
37  
15  
10  
5  
37  
59  
10  
2  
100  
100

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

procédé de <sup>usage</sup> d'audouin le <sup>est</sup> fait <sup>de</sup> <sup>par</sup> <sup>un</sup> <sup>seul</sup> <sup>procédé</sup>  
<sup>arts</sup> <sup>quintars</sup>  
L'huile de l'onde de Japagn. elle fute par de nous l'aitage,  
jetant d'elles huile deolive

faite d'utome en l'ait avec cette huile / de même  
par la ténation de c'est en tout avec un peu de  
logandis boy au de même a'at.

Prenez et pétris les, et shovam l'otou dans ce  
mélange apais ce rimp. ly l'ait 24 h. En outre  
avec forte expression et faire l'œuvre l'ait de l'ait  
s'écrit - l'ait 1/2 galle.

Laver ce l'otou dans eau courante, jusqu'à ce qu'il  
n'en reste plus rien d'humide

Le faire sécher, puis engaler à l'ordinaire  
avec 25 p<sup>o</sup> de gale pilée.

L'ait 24 h. à sécher, l'ait, et puis abuser  
avec 25 p<sup>o</sup> de l'ait pendant 24 h.

L'ait séché sécher légèrement puis ténier a'at  
dans un <sup>seau</sup> avec garenne d'âne en poids au poids double  
du l'ait, avec un logandis de l'ait en de mouton en petite  
quantité.

Prenez jusqu'à couleur sang de bœuf, l'ait en gite d'au  
tempres pendant 24 h dans du l'ait, faire sécher, puis dégorger  
le l'ait de couleur dans une logandis de l'ait de l'ait.

Il est impossible de faire cette ténation ab'soum à froid.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation



art teinture. couleur

Aug. Le rouge des plantes de pied de l'Inde. Aug. 1722.

V. 1722. The latine de deux rouge

thier une delicate couleur rouge. Le tout entretenir en bouteille. M. 1722.  
Le colorant des plantes de pied de l'Inde de couleur de pied de Indes  
ou de Indes, elle fait le canadien, et de belle couleur rouge par la teinture. M.  
par l'usage de l'Inde. couleur de graine de Indes.

Haut le papier blanc et les autres depuis 1727 et la suite.

colorations des teints de Aug. 1728. Teinture des habits de couleur de Aug. 1737.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes.

coloration de Indes plus rouge qu'on ne peut en avoir. L. 1757. a. 1. 1. 1.  
Couleur qui se trouve en Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.  
une couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.

Couleur rouge de Indes qui la lumière mette sa propriété par la couleur de Indes. couleur de Indes.

plus de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1727.

couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1727.

couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1727.

couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1727.

couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1727.

couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1727.

Haut le papier blanc et les autres depuis 1727 et la suite. Aug. 1737.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.

glans de Indes et couleur de Indes. Aug. 1720.

Haut le papier blanc et les autres depuis 1727 et la suite. Aug. 1737.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.

Aug. 1740. Les mêmes couleurs de couleur de Indes. couleur de Indes. couleur de Indes. Aug. 1720.



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation











1752.

Taïnture de l'Indigo 36.A. I.

Novembre 10. à 3 h. 1/2 du soir j'ai tiré une feuille d'Indigo en grand dans une cuve ou bûche de bois de sapin. Et en il est  
expliqué dans le petit papier de mon opération.

Taïnture de l'Indigo 36.A. II.

Novembre 9. à 6 h. 1/2 du soir j'ai mis fermenter l'Indigo comme il est dit dans le petit papier.



Paper de la Reine de Guinée. ~~Comment la traiter de l'Inde.~~

On cultive cette plante dans les terres de la Guinée et dans les pays circonvoisins de la Côte d'ivoire.

On y fait d'ordinaire le papier de cette plante de cette sorte. On coupe les feuilles en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Les feuilles de cette plante se pressent par un côté, on en fait un papier de plusieurs sortes. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Le papier de cette plante se fait de deux manières. On le coupe en petits morceaux et on les fait sécher au soleil.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation





Calcul des dépenses de voyage au travail de l'Indigo.

14. 4 canes d'Indigo pourraient être travaillées en un jour par 2 hommes qui commencent le 1<sup>er</sup> can à 6<sup>h</sup> du matin et cessent le travail de midi. La 2<sup>e</sup> à 5<sup>h</sup> de midi. La 3<sup>e</sup> à 2<sup>h</sup> du soir. La 4<sup>e</sup> à 4<sup>h</sup> du soir, et ce travail complet coûte ainsi tel que l'opération faite.
- Chaque opération se divise en deux parties qui prennent 1<sup>h</sup> ou 2<sup>h</sup> au plus, on leur donnera 1<sup>h</sup> par jour la matinée et l'après-midi et 2<sup>h</sup> avec le soir pour leur salaire.
15. 2 hommes affectés pour le travail de 6 canes par jour, 725 hommes suffiraient donc pour ~~un~~ celui de 1500 canes. Il faut encore de main d'œuvre pour conduire les bœufs et guides ou surveillants, et régler 15 hommes et 100 hommes pour cueillir l'Indigo, ce qui monterait à environ 800 hommes.
16. 2 employés suffiraient pour conduire cette entreprise.

Calcul des dépenses que fera le voyage par an pour letablissement d'un village indigène au travail

17.	Pour 2 employés dont le 1 <sup>er</sup> aux appointements de 1500 <sup>fr</sup> et l'autre de 1000 <sup>fr</sup> ————	2,500 <sup>fr</sup>
	Pour le table de ces 2 employés 3000 <sup>fr</sup> ————	3,000
2 <sup>e</sup>	Pour l'achat de 800 bœufs à 50 <sup>fr</sup> pièce ————	40,000
	Pour le — de 100 hommes à 50 <sup>fr</sup> par tête ————	5,000
	Pour la nourriture de ces 900 bœufs à 2 <sup>fr</sup> par jour par tête la dépense par an pour 300 bœufs monterait à	
40 <sup>fr</sup>	pour 900 hommes elle ferait de ————	36,000
3 <sup>e</sup>	Pour 1500 canes qui auront triplez canes comprises dans chaque can, dans chaque can et dans chaque can, avec leur culture, et dans chaque can, de 15 à 18 pour chaque can, on prend comme le chasseur des appointements, et calcul de culture de 2 à 4 pièces de long, par 3 pour un can, et profondeur à 15 <sup>fr</sup> le can, qui n'en fait que une la dépense monterait pour 1500 canes ————	22,500
	Pour le matériel de la culture de 1500 canes ————	10,000
	la quantité de main d'œuvre de ces canes de culture de terrain propre à la plantation ————	10,000
	Pour les manœuvres de préparer les terres à l'Indigo ————	10,000
	Pour les 2 ou 3 villages entre terrain pour le travail de l'Indigo de ————	30,000

Total des dépenses pour la 1<sup>re</sup> année ———— 158,000<sup>fr</sup>

La 1<sup>re</sup> année 60000<sup>fr</sup> de frais pour l'achat des canes, et dans chaque can la somme de 10000<sup>fr</sup> de frais de culture ————  
 100,000<sup>fr</sup> Pour les 20, lesquels ne lui appartiennent que 150,000<sup>fr</sup> le profit ne s'en fait pas surtout pour l'Indigo à faire cette entreprise, à savoir quelle ne peut d'autre arrangement, comme de faire de main d'œuvre de terrain indigène à la culture de l'Indigo, et d'organiser la culture de l'Indigo au travail de ce quadruple.

Remarques 1<sup>o</sup> Le Kermès est un insecte confusé. Dans son accroissement on coupe grosse ou une fois de  
général, produit par le papillon blanc et le fruit, d'un arbrisseau subgénéral, appelé  
Ulmus montanus ou Ulmus.

Le Kermès se trouve sur la tige ou sur la tige. Si on le détache par la tige, il  
fait l'effet d'un insecte, elle fait le Kermès. Dans cette occasion, l'insecte se métamorphose en  
mouche, en arabe et en insecte tige.

211. 2<sup>o</sup> Les coques qu'on trouve sur les feuilles, des branches de vigne, des cordons des bœufs, cordes  
cathédrales, poutres, poteaux, etc. tombent après les avoir nettoyés des coques, mais toutes sur des papiers  
blancs et les tiges dans la terre en le bon temps. (N<sup>o</sup> M. L'Étalon)

214 On place encore sur les Kermès anglais une petite espèce de coque, mais plus grosse et plus fine  
que l'autre appelée également coque, mais plus humide, plus douce, et plus  
sur les feuilles, sur les branches, sur les Kermès, sur les tiges, et sur les tiges de papiers blancs, ainsi qu'on  
a dit sur le Kermès anglais, et sur les tiges.

La belle couleur qui vient à l'intérieur de la coque de Kermès, se dirige par la plus grande  
partie, et on ne peut pas enlever les coques, mais on ne peut pas enlever la couleur.

215 Les coques de Kermès changent de couleur, et on trouve de la couleur dans le bon temps.

216 Les coques les plus noires, sont les plus riches en couleur.

217 Les coques de Kermès, ramollies de bonne heure et riches, ressemblent à la couleur de la couleur; on en fait  
un injecteur qui se vend dans le commerce de Kermès.

Remarques 3<sup>o</sup> Si on ramasse la liqueur dans la terre dans un vase de verre ou dans un vase qui la  
contient, elle se trouble et se déverse dans l'air de quelques jours, puis le goût est d'une  
empresion; piquant qui brise les premières dents sur les dents, et sur les dents. Mais  
même en France que les Indes ne comprennent pas encore qu'on a cette liqueur de la couleur  
les taches qu'elle fait lorsqu'elle est en eau fluide sont insupportables; on en fait l'expérience sur  
une étoffe de laine appelée gros en Hollande; on l'a fait avec une tache jaune.  
(N<sup>o</sup> M. L'Étalon)

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Observation sur mes mesures d'Indigo du nord  
de Novembre 1752 au Sénégal.

- La première coupe de 4 pieds de diamètre sur 21 pouces de haut contient 768 pintes
- La 2<sup>e</sup> de 4 pieds de diamètre sur 4 pieds de haut, et de 23 pouces de haut contient 1056 pintes  
est restée de l'observation de la 1<sup>re</sup> de 6 pouces.
- La 3<sup>e</sup> de 4 pieds de diamètre sur 12 pouces de haut ————— 720 pintes.

J'ai distingué ces trois coupes l'une au dessus de l'autre dans une cascade parée de 15  
pieds de largeur sur 20 pieds de haut.

La 1<sup>re</sup> est sur un cadre de la hauteur de 12 pieds

La 2<sup>e</sup> est de la hauteur de 4 pieds

La 3<sup>e</sup> est de la hauteur de 1 pied.



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation





Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

1751. 1. 8<sup>he</sup> Jaidig 36. A. <sup>11</sup> & peut se enchever de un cachet  
Mier fermentée le 1<sup>er</sup> octobre 1751. à 8<sup>h</sup> Du Soir.  
à 10<sup>h</sup> du matin il a eu un point rouilleux coloré bleu.

Le 2<sup>o</sup> octobre à 6<sup>h</sup> du matin, c. à d. après 10<sup>h</sup> de fermentation  
l'eau fermentée donne cette couleur.



à 9<sup>h</sup> du matin c. à d. après 13<sup>h</sup> de fermentation, l'eau  
fermentée donne cette couleur.



à 11<sup>h</sup> du matin c. à d. après 15<sup>h</sup> de fermentation, l'eau  
fermentée donne cette couleur.



à 2<sup>h</sup> du Soir c. à d. après 18<sup>h</sup> de fermentation l'eau  
fermentée donne cette couleur.



à 4<sup>h</sup> du Soir c. à d. après 20<sup>h</sup> de fermentation, l'eau  
fermentée donne cette couleur.



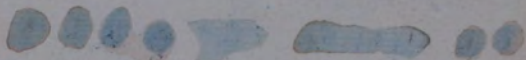
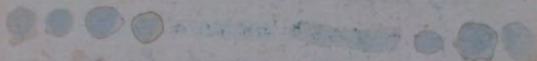
à 4<sup>h</sup> je lui batte pendant un bon quart d'heure, ensuite je  
lui laisse reposer pendant 8 heures.

à 5<sup>h</sup> je le tire, je lui tasse de alai en 6. pour cuber de  
peu de <sup>l'huile</sup> que vous

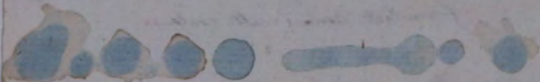


l'eau rouillée de couleur de 2. p. 1. 297. 1. 1. 1.

La fécule recueillie à Combe l'Arche réduite en volume à  
3 grammes.



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation



Madras 36. A. ⊕⊕ La ficelle porte son cachet.  
Min fermentée le 1<sup>er</sup> jour plus belle fermentée le 2<sup>ème</sup> jour  
le 3<sup>ème</sup> jour Du 1<sup>er</sup> Octobre 1751. 8<sup>h</sup> Du 1<sup>er</sup> 1751

à 10<sup>h</sup> Du Soir il n'avait point encore sensiblement coloré le vin  
20 pintes de vin fermenté.

le 2. Octobre à 6<sup>h</sup> du matin, c. à d. après 15<sup>h</sup> de fermentation,  
le vin fermenté donnoit cette couleur.

à 9<sup>h</sup> du matin, c. à d. après 16<sup>h</sup> de fermentation, le vin  
fermenté donnoit cette couleur.

à 11<sup>h</sup> du matin. c. à d. après 18<sup>h</sup> de fermentation le vin  
fermenté donnoit cette couleur.

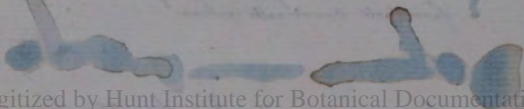
à 1<sup>h</sup> du Soir c. à d. après 20<sup>h</sup> de fermentation le vin  
fermenté donnoit cette couleur.

à 2<sup>h</sup> du Soir c. à d. après 21<sup>h</sup> de fermentation le vin  
fermenté donnoit cette couleur.

à 2<sup>h</sup> je lui battis pendant une bonne demi heure  
ou pendant 35'.  
ensuite je lui laissai se poser pendant 1. bonne heure,  
je lui remuâmes et je lui en 6. pour enlever de dessus la fraîche  
dans le vin la couleur.

Ma. pendant la fermentation le vin a supposé des substances de  
plus d'2<sup>ème</sup> parties sur 20. parties de vin que la cave qui  
est tel par peine avant la fermentation n'apportoit après.

La figure de ces individus états de détail à l'arbre peut servir de  
exemple à d'autres cas.



Indigo S. A. ⊕⊕

fait de la plante fermentée déjà une fois pendant 24 h. le 1<sup>er</sup> 8<sup>h</sup>. 1791.

Le 2<sup>e</sup> 8<sup>h</sup> à 2<sup>e</sup> du soir après avoir été leau qui avait fermenté avec cette plante. j'en adrener de nouvelle pour continuer avec une autre culture.

Le 3<sup>e</sup> à 6<sup>h</sup> du matin c. à d. après 16<sup>h</sup> de fermentation leau fermentée donne cette couleur.

à 9<sup>h</sup> matin. c. à d. après 19<sup>h</sup> de fermentation cette leau donne cette couleur.

à 8<sup>h</sup> du soir c. à d. après 30<sup>h</sup> de fermentation elle donne cette couleur.

Le 4<sup>e</sup> à 6<sup>h</sup> du matin. c. à d. après 30<sup>h</sup> de fermentation elle donne ainsi.

Le 5<sup>e</sup> à 1<sup>h</sup> du soir. c. à d. après 47<sup>h</sup> de fermentation elle donne ainsi.

voilà la p<sup>te</sup> 50<sup>e</sup> heure de fermentation que l'indigo reparaissent, et quel-ques fois on s'en obtient par morceaux. Les autres sont en une sorte, j'ai toujours que est indigo une fois fermenté n'est pas une culture s'il n'est pas une 2<sup>e</sup> fermentation après on ne peut pas en tirer la partie colorante celle je ne j'ai tiré pendant 3 jours de suite sans succès.



Le papier coloré en rouge, l'encre est en grande quantité  
 on a un autre papier d'un jaune, peut-être même feuille, c'est pour  
 être une copie, certains pour servir de bords à l'écrit sans pourvu  
 soit dans une feuille préparée à l'avance, de plus cette copie ne  
 peuvent point être en l'écriture d'un seul et même style.

La lettre qui peut conclure qu'on s'est servi de plus de 20. à 24  
 l'année ~~de~~ en une lettre avec finesse à l'écrit } en peut donner  
 20. qui est battue plus d'une demi-heure sans } une feuille préparée  
 ordinaire (on s'en est et sans pourvu de } à l'écrit.

J'ai retiré se car 20. écrit de plusieurs endroits de la grosse d'un  
 point d'écrit, on l'a enlevé et on l'a vu d'un seul et même style, et l'on  
 lui a vu...





1751. 5. 76a

Judico 26 Δ. a. In prima vasa quadrifida.

Mix fermentis le 3. Decembre 1751. à 5<sup>h</sup> du Soir. dans 20  
parties d'eau.

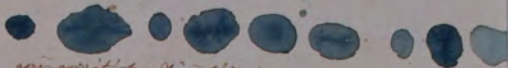
le 4. Decembre à 6<sup>h</sup> du matin c. à 3. après 15<sup>h</sup> de fermentation, l'eau  
fermentée donne ce couleur.



à 2<sup>h</sup> du matin c. à 3. après 15<sup>h</sup> de fermentation l'eau fermentée  
donne ce couleur.



à 2<sup>h</sup> du matin c. à 3. après 25<sup>h</sup> de fermentation l'eau fermentée  
donne ce couleur.



après avoir été brassée à l'ordinaire, elle a donné une fécule qui  
est blanche au microscope & pour cube, a été recueillie  
par le papier rouge.



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

1751-52

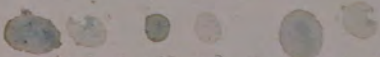
Redigo C. S. A. B. Inquiescens p. 100

Reinfectados lo 15 Diciembre 1751 a 7<sup>ta</sup> de Enero.

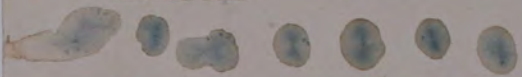
del 15 de Diciembre a 6<sup>ta</sup> de Enero cada 24 horas a 11<sup>ta</sup> de Enero se formaron los primeros  
tubos de esta especie.



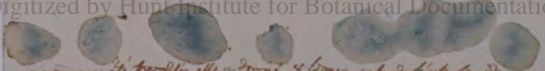
a 11<sup>ta</sup> de Enero cada 24 horas a 15<sup>ta</sup> de Enero se formaron los  
primeros tubos de esta especie.



a 2<sup>da</sup> de Febrero cada 24 horas a 13<sup>ta</sup> de Febrero se formaron los  
primeros tubos de esta especie.



a 5<sup>ta</sup> de Febrero cada 24 horas a 21<sup>ta</sup> de Febrero se formaron los  
primeros tubos de esta especie.



aparecieron en la tarde del 21 de Febrero y se formaron los primeros  
tubos de esta especie a las 6 de la tarde.



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

1752.

Indigo 36.2. Amérique, fleur  
de grain de Indigo.  
mûr fermenter le 6. Septembre 1752 à 6<sup>h</sup> du soir.

Le 7. Sept<sup>bre</sup> à 6<sup>h</sup> du matin, c. à d, après 10<sup>h</sup> de fermentation  
l'eau donne cette couleur.



à 10<sup>h</sup> du matin c. à d après 14<sup>h</sup> de fermentation l'eau  
donne cette couleur.



à 12<sup>h</sup> du matin, c. à d, après 16<sup>h</sup> de fermentation l'eau  
donne cette couleur.



à 2<sup>h</sup> du soir c. à d, après 18<sup>h</sup> de fermentation l'eau  
donne cette couleur.



à 3<sup>h</sup> du soir c. à d. après 19<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne  
cette couleur.



à 4<sup>h</sup> du soir c. à d. après 20<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne  
cette couleur.



à 4<sup>h</sup> du soir je lui fait pendant 1 heure attacher cette couleur.



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Indigo 36 A III sur bûche

1752.

*(faint text)*

sur fermenter le 6. Septembre 1752. à 8<sup>h</sup> du soir

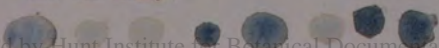
le 7. Sept<sup>bre</sup> à 6<sup>h</sup> du matin, c. à d, après 10<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne cette couleur.



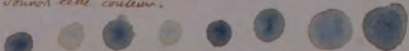
à 10<sup>h</sup> du matin c. à d. après 14<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne cette couleur.



à 12<sup>h</sup> du matin c. à d, après 16<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne cette couleur.



à 2<sup>h</sup> du soir, c. à d, après 18<sup>h</sup> de fermentation, l'eau donne cette couleur.



à 5<sup>h</sup> du soir c. à d. après 19<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne cette couleur.



à 4<sup>h</sup> cad. après 20<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne cette couleur.



à 5<sup>h</sup> cad. après 21<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne cette couleur.



à 6<sup>h</sup> du soir j'ai battu pendant 4<sup>h</sup> sur la pelle de l'indigo.





Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

bel Indigo d'amerique.  
de la Nouvelle France.



Sal Peziza d'amerique  
decoloré par la fiente.



Set Indigo d'Amérique  
ou l'ay Dan une coquille.





Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Padre 36 A ①. de la  
con la ficula.



Indigo 36. A. ②  
*Deltoide Debrune argente*



July 36 A. +. C. C.

*Longula frons stiel ligand*

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Indigo 36. A. ⊕.

1751. 74 g.

contenant la fécule de  
maïs cogodde.





1781. 7<sup>th</sup> Indigo 56. A ⊕  
see Delavall 100 la feuille.



Handwritten text at the top of the page, including the number "56A" and a circled plus sign "⊕". The text is partially obscured by a large black redaction mark.

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

Jadigo 36-A ①  
valley in the canyon.



1751. 9<sup>th</sup> Dec 12<sup>e</sup>

Indigo 36. A. ①. *Cajuputa*

feuille etat encore liquide



Indigo 56-A. Ⓢ  
surtout plan la coquille.





ms 199 50<sup>th</sup> A  
Alayi Santa Cruzilla.



Indigo 36. A + deleye dan  
una cogulla.



1751. 97. 6a. 17. *Indigo* 36. A. +  
Delaysi raw la ficale. Laplente au Point  
3. fleur

20 pintes  
de l'Indigo



Digitized by Google

1752.  
31. Bre.  
5. Soir

Madiso 36. A. III 1752. 31. Bre  
2 1/2 h. du soir.  
Ruyt <sup>veut</sup> dans un vase, planté de saupin  
bien entassés d'herbes, dans un canari d'été, avec 15 pintes d'eau

Le 1<sup>er</sup> novembre à 6<sup>h</sup> du matin, gaud, après 15<sup>h</sup> de fermentation  
l'eau fermentée devient cette couleur.

à 4<sup>h</sup> du matin, c. à d. après 17<sup>h</sup> de fermentation l'eau fermentée  
devient cette couleur.

à 10<sup>h</sup> du matin, c. à d. après 19<sup>h</sup> de fermentation, l'eau fermentée  
devient cette couleur.

à 12<sup>h</sup> du matin, c. à d. après 21<sup>h</sup> de fermentation l'eau fermentée  
devient cette couleur.

à 1<sup>h</sup> du soir, c. à d. après 22<sup>h</sup> de fermentation l'eau fermentée  
devient cette couleur.

à 2<sup>h</sup> du soir, c. à d. après 23<sup>h</sup> de fermentation l'eau fermentée  
devient cette couleur.

à 2<sup>h</sup> du soir je lui batte pendant 3/4 d'heure.

La feuille fraîche en donne cette couleur.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

1752.

1752. Theraps 36. A. IIIII

10. Novemb.

Chromite

à 22<sup>e</sup>

à 6<sup>h</sup> Soir. j'ai vu des fleurs dans un canard  
de terre environ 9. pour cabre de feuille d'ulme  
sur quelques branches quelques fleurs étoit en  
fleur très men. et d'iceux étoit, dans  
15 jours de son temps

11. Nov.

à 9<sup>h</sup> matin. cad après 15<sup>h</sup> de formation  
Ces qui avoit ce fle. en un jour donné  
cette couleur

Chromite

à 21<sup>e</sup>

à 11<sup>h</sup>. cad après 17<sup>h</sup> de formation  
cette couleur

Chromite

à 22<sup>e</sup>

12. Novemb.

à 12<sup>h</sup> cad après 18<sup>h</sup> de formation Ces jours  
cette couleur.

Chromite

à 23<sup>e</sup>

13. Novemb.

à 1<sup>h</sup> du jour cad après 19<sup>h</sup> de formation Ces jours  
cette couleur.

Chromite

à 23<sup>e</sup>

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

à 1. ~~h~~ 52' pi la batten p' d'ent 25' resente je  
 Cai l'arde regner. q. d. n. 24' algalat l'anside  
 il n'est vana I june / cube de fleur de quid qui 54.  
 char de quid de cube de h jone est vana à 10 ligne 768 cube.

$\frac{50}{2}$   
 500

3. 1/2.  
 à 12. 1/2. g<sup>n</sup>  
 g<sup>n</sup> 18



1752

Decembre  
9.

à 8<sup>h</sup>. Soir j'ai mis dans des crues d'eau 1/2 pinte d'eau avec  
1 pinte de chaudière d'Indigo bon yslakica dit oul bain de.  
donc confondre l'écume n'est pas grâtes à l'écume et la plante  
s'elle ayeul touz se fait avec.

Le 10.

à 8<sup>h</sup>. Soir cad après 24<sup>h</sup> de fermentation l'eau  
deux reau aucun changement de couleur, elle est point remplie

Le 11.

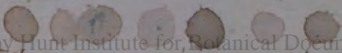
à 6<sup>h</sup>. matin cad après 24<sup>h</sup> de fermentation l'eau qui  
avait remplie de 6 lignes devient cette couleur.



à 10<sup>h</sup>. matin. cad après 34<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne  
cette couleur.



à 10<sup>h</sup>. Soir cad. après 43<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne  
cette couleur.



à 5<sup>h</sup>. Soir. cad après 48<sup>h</sup> de fermentation l'eau donne  
cette couleur. elle avait remplie de 8 lignes



Je suis j'ai fait toutes pinte 30. minutes l'eau de  
mélange q' est fait est de somme verte ouille  
l'eau est de la paille. j'ai fait je va avec  
pâte de coloration se pousse de rouge l'eau de  
atome de 1/10 de l'eau rouge de l'eau  
je l'ai l'air rouge je va

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Indigo du Sénégal  
par un croute d'Amérique.  
debye' pour une coguette.



Indigo fait avec laigal  
par un certain tri d'airigua  
Belye' tas la finale



10.  
Novembre

1752. Indigo 36 R. p. I

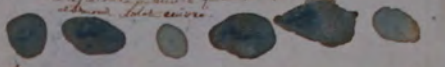
à 3 h 1/2. Deuxis, j'ai mis fermenter dans une cave  
cylindrique de 21. pouce de haut sur 4. pieds de  
diamètre avec un couvercle de 3 pouces, & qui contient  
768 pintes d'eau; environ 10 pieds ~~de~~ de cube  
de stude d'indigo avec le bancher vert en jalon  
il étoit sans galle blanche plus de 1/2 de p. fruit sur  
la cave étoit rempli aussi jusqu'à 3 pouce au-dessus du  
bord, lorsque j'y ai fait entrer 600 pinte d'eau douce  
environ jusqu'à la hauteur de 2. pouce au-dessus  
du bord de 1 pouce au-dessus de l'indigo.

La liqueur de Charrochante <sup>au 1. jour</sup> par au-dessus de la  
cave étoit à 3 h 1/2 à 23.  
à 6 h à 22.  
à 10 h à 21.  
à 11 h 6 h du matin à 20 1/2

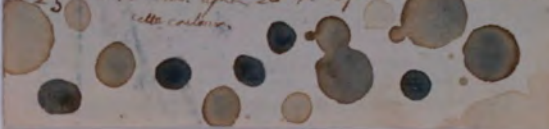
la 11. à 9 h 1/2 de matin c'est ad après 14 h de fermentation  
l'eau fermentée avec l'indigo aort <sup>à 11 h</sup> de la ou agrandi  
le volume de 2 pouce à ligner <sup>à 21 h</sup> cette couleur.



Changé. à 11 h 1/2 c'est ad après 20 h de fermentation l'eau  
à 22 h <sup>de</sup> de cette couleur  
le volume de la liqueur aort <sup>à 23 h</sup> de la ou agrandi  
le volume de 2 pouce à ligner cette couleur.



Changé. à 11 h 1/2 c'est ad après 20 h de fermentation l'eau  
à 23 h <sup>de</sup> de cette couleur  
le volume de la liqueur aort <sup>à 23 h</sup> de la ou agrandi  
le volume de 2 pouce à ligner cette couleur.



Le 20<sup>me</sup> à 1<sup>h</sup> 1/2 du soir en s. après 22<sup>h</sup> de formation dans  
à 23<sup>h</sup> de la surface cutanée de 2 pouces 1/2. et dans cette eau

à 2<sup>h</sup> 1/2 du soir en s. après 25<sup>h</sup> de formation  
je lui fais bather pendant jusqu'à l'eau formée  
à 24<sup>h</sup>. - et la surface cutanée de 2 pouces 1/2. et dans  
cette eau.


à 2<sup>h</sup> 1/2 - je lui fais bather <sup>avec bather</sup> jusqu'à 2.55.  
c'est pendant 25. ensuite je lui laisse reposer dans  
l'eau pendant 24<sup>h</sup> sans rien alors la feuille est  
par totalement purifiée, mais quelque est encore <sup>jaune</sup> sur  
la partie <sup>est</sup> sous-jacente de parties de chlorante, j'ai attendu  
pendant 8 jours quelle était restée et ad. de charge de  
parties de chlorante que de s'en faire par parties  
au fond de l'eau. <sup>par parties</sup> je lui fais bather pendant 24<sup>h</sup> dans  
l'eau de la charge de parties de chlorante

8 jours après l'eau soumise j'ai en un fond de la soude  
2 lignes au-dessus de la surface qui est <sup>soit</sup> pure et est chat. par  
égale. Dans une tige de l'égide de deux roses vint de charge  
de toutes parties de chlorante, de la même au fond au bout  
de 2 pouces 72 pouces ~~de~~ en haut de la feuille de l'égide  
qui ~~est~~ cette eau <sup>est</sup> égal au côté d'après de cette  
eau.

je me cette feuille en un liget de dans sa tige de elle a été  
parfaitement soude de charge que la 15 Décembre. alors elle est  
restée en volume à 11 - pouces au long et ad que l'excitation

lui avo' fret perdra caidra 3/6 dur come quelle avo' etant  
liquide. vien pite nelle cavite quelle 1/6 e adde 1/6 pient 4/6 avon  
al piazapat *Thunbergia* per la casa d'ora.  
cette finale *adid* *muscha* et *olaga* in pincau roudet nelle carber






Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation



Digitized by eGangotri.com



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

1751. 2 Decemb  
Loyals

1752. 6. 7<sup>th</sup>  
Loyals

1752. 6. 7<sup>th</sup>  
averages

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Herb. de Scopoli, fait sur le Mercredi le 10 Octobre  
S. Mar. A. cueilli le 10 8h 1762, et mis sécher à  
l'ombre

Cette plante mise à infuser dans un bocal plein d'eau  
douce de la Seine, le 27 8h 1762. à 2h. du soir.

à comm. à 10h. l'eau en un vase, au bain de  
27. 8h. 1/4 d'heure d'infusion.

à 10h. du soir cad. au bain de 8h. d'infusion une goutte d'eau prise du  
Bocal le quart d'heure

Le thermomètre à 20 deg. dans la chambre

28. à midi cad. après 24h.

Infusion. le thermomètre  
à 16 et 17 deg. dans la  
chambre

à 10h. du soir cad. après 32h.

Infusion. le thermomètre  
à 17

29. à midi cad. après 44h.

Infusion  
Le thermomètre à 17.

à 10h. du soir après 56h.

Infusion. le thermomètre  
à 17 et 18 deg. dans la  
chambre

30. à midi cad. après 68h.

Infusion  
Le thermomètre à 18 deg.

Le bocal est à l'ombre en une chambre

à 10h. du soir après 72h.

Infusion

D 31. à 2h. du soir après 84h.

Infusion  
Le thermomètre à 17.

à 10h. du soir après 96h.

Infusion. Le bocal est à l'ombre  
dans la chambre de 12 à 16 deg.

Novembre

1. à 2h. du soir après 110h.

Infusion. Le thermomètre  
à 16h. du soir après 114h.

à 10h. du soir

2. à 3h. du soir après 135h.

Infusion  
Le thermomètre à 17.

3. à 1h. du soir après 150h.

Infusion  
Le thermomètre à 17.

4. à 3h. du soir après 179h.

Infusion. Le thermomètre  
à 17.

5. à 10h. du soir après 210h.

Infusion  
Le thermomètre à 17.



Notenbuch

8. a 10h Sonn  
Thermet. chitee 8 dy.

9 a 10h Sonn. Thermet. id.

12 a 10h Sonn. Thermet. id.

15. a 10h Sonn.  
Thermet. id 8 dy.

18 a Minuet  
Thermet. id 8 dy.

23 a 10h Sonn.  
Thermet. 6 dy.

26. a 11h Sonn.  
Thermet. 8 dy.  
Santlachukas

1. X die.  
a 12h Sonn.  
Thermet. 10 dy.

10. Thermet. id.  
8 dy.

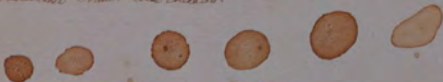


Indigo 56. C.

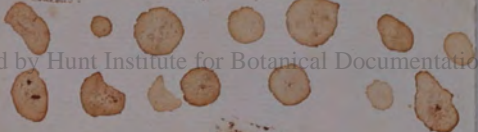
je les ai fermentés le 24. jour 1751. à 6<sup>h</sup> du soir.  
Le 27. à 6<sup>h</sup> matin. c'est à dire après 3 jours de fermentation  
il demeuré cette couleur.



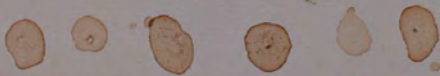
Le 24. à 6<sup>h</sup> matin. c'est après 3 jours de fermentation le au  
fermenté demeuré cette couleur.



Le 29. à 6<sup>h</sup> matin. c'est après 4 jours de fermentation le au demeuré cette  
couleur.



Le 30. à 6<sup>h</sup> du soir. c'est après 5 jours de fermentation



Le 1<sup>er</sup> de novembre à 6<sup>h</sup> matin. c'est après 6 jours de fermentation  
j'ai battu cette couleur pendant 1/2 heure elle n'a donné aucune  
couleur.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

non fermenté le 6. 4<sup>te</sup> 17514<sup>te</sup>

alors en fleur et en fruit presque tous.

le 6. à 4<sup>te</sup> heures le vin fermenté donne cette couleur  
après 4<sup>te</sup> de fermentation.à 10<sup>te</sup> heures c. à d. après 6<sup>te</sup> de fermentation le vin fermenté  
donne cette couleur.le 7. à 6<sup>te</sup> heures c. à d. après 14<sup>te</sup> de fermentation, le vin  
fermenté donne cette couleur.le 8. à 11<sup>te</sup> heures c. à d. après 17<sup>te</sup> de fermentation, le vin  
fermenté donne cette couleur.à 12<sup>te</sup> heures c. à d. après 20<sup>te</sup> de fermentation le vin fermenté  
donne cette couleur.à 5<sup>te</sup> heures c. à d. après 23<sup>te</sup> de fermentation le vin fermenté  
donne cette couleur.à 5<sup>te</sup> heures j'ai fait le vin et le surbrûlé. Il a après le vin a été  
une couleur carie. elle n'a donné aucune fleur.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Madrig 36. P.

Min. *Prunella* le 7<sup>me</sup> 2. 10. 1784. 2<sup>h</sup> de l'année. la fleur et le  
de cette plante en fleur et le fruit. On 20. 10. 1784. 2<sup>h</sup>

le 2. 10. 1784. a 6<sup>h</sup> du matin. r. a. 2. après 14<sup>h</sup> de fermentation elle

à domes - cette couleur

le 2. 8<sup>me</sup> à 6<sup>h</sup> du soir. r. a. 2. après 24<sup>h</sup> de fermentation elle domes

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

le 2. 8<sup>me</sup> à 8<sup>h</sup> de l'après-midi. r. a. 2. après 38<sup>h</sup> de fermentation  
leau domes - cette couleur.

le 4. 8<sup>me</sup> à 8<sup>h</sup> du matin. r. a. 2. après 62<sup>h</sup> de fermentation  
leau domes - cette couleur.

le s. St. à St. d'au cas. après q. de  
p. l'at. l'au. f. d'at. d'au. c. l'au.  
c. l'au.

le s. St. à St. d'au cas. après q. de  
p. l'at. l'au. f. d'at. d'au. c. l'au.  
c. l'au.



Indigo 36. F

suin formatus le 1<sup>er</sup> 8 br 1751 à 8 h du soir. cette operation a  
été faite ayesté avec les fleurs air granulier de la plante  
à l'extirpation 2 pour cube de fleur

Digitized by Hun Institute for Botanical Documentation

de 3. 8 à 10 h matin. c. à d. après <sup>de fermen</sup>  
tation. leu fermentant omide la couleur pâle qu'est les  
ce d'après.

je lui envoie cette pendant 1. bonne heure, elle n'a omie  
aucun d'huile. on n'oublie pas la couleur rouge qui se  
voit encore sur le côté papées.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Madiga 36. J.

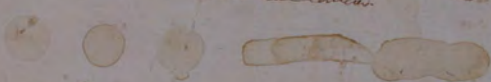
je l'ai mis fermenter un 2<sup>e</sup> jour de l'eau le 4<sup>e</sup> 1751 à 8<sup>h</sup>.

ou l'on

le 5<sup>e</sup> à 6<sup>h</sup> du matin c'est à dire après 10<sup>h</sup> de fermentation  
l'eau fermentée donne cette couleur.

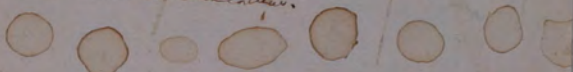


à 10<sup>h</sup> du matin c'est à dire après 16<sup>h</sup> de fermentation.  
l'eau fermentée donne cette couleur.



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

à 2<sup>h</sup> du soir c'est à dire après 18<sup>h</sup> de fermentation l'eau  
fermentée donne cette couleur.



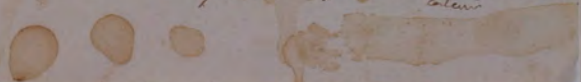
à 4<sup>h</sup> du soir c'est à dire après 20<sup>h</sup> de fermentation, elle donne  
cette couleur.



le 6<sup>e</sup> à 6<sup>h</sup> du matin c'est à dire après 24<sup>h</sup> de fermentation elle donne  
cette couleur.



à 12<sup>h</sup> de l'aurore après 40<sup>h</sup> de fermentation elle donne cette  
couleur.



le 6. à 2<sup>de</sup> cas. après la fermentation le vin  
fermenté dans cette couleur.

Le 2<sup>de</sup> cas plus belle fermentation 1<sup>er</sup> et 2<sup>de</sup> cas  
effervescence allongée aucun fécule.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Indigo 36. J.

Mor fermentes le 6. octobre 1751 à 4<sup>h</sup> du soir.

La plante est alors en fleur et en fruit presque mure.

Le 6. à 8<sup>h</sup> du soir les fermentes sont cette couleur après  
4<sup>h</sup> de fermentation.

à 10<sup>h</sup> du soir c'est à d. après 6<sup>h</sup> de fermentation les fermentes  
donnent cette couleur.

Le 7. à 6<sup>h</sup> du matin le c'est à d. après 14<sup>h</sup> de fermentation  
les fermentes donnent cette couleur.

à 9<sup>h</sup> du matin c'est à d. après 17<sup>h</sup> de fermentation les  
fermentes donnent cette couleur.


à 9<sup>h</sup> je lui batte pendant 1<sup>h</sup> c'est à d. jusqu'à 10<sup>h</sup> ~~après~~ je lui  
laisse repos pendant 3<sup>h</sup> je lui remède elle va donner sa couleur  
facile.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation




Indigo 36 K.


Tainte de l'eau après 7 jours de fermentation



Tainte de l'eau colorante après avoir été battue 1 heure



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation



elle n'est pas arrivée à son point

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

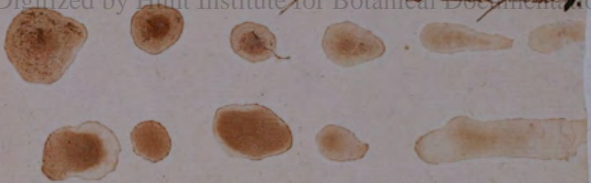
Indigo 36. K.

1

Reinte de leau aprs 7 jr de fermentation.



Reinte de leau colorante aprs un et de l'ether pendant 10 j.



Il n'y a dans aucune fécule.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Papier trapezoidal  
fermentante della  
planta n° 80-A.

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation



Tinture de l'eau fermentée  
avec les plants no 80. A.



Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

*Tintare de leau*

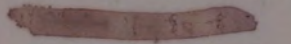
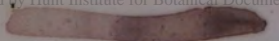
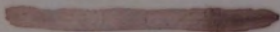
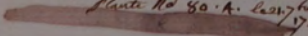
*Fermentée avec le plant N° 80-A*

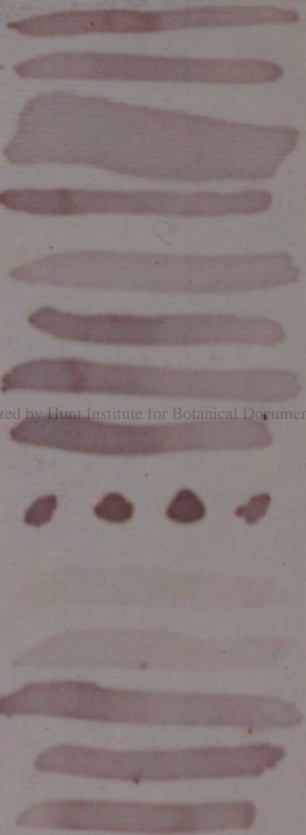




Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Tincture Pelican formated aurea  
Plante No 80. A. 221. 7<sup>th</sup>  
1751

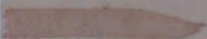
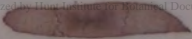




Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation



Teinture de leau  
formule avec la  
plante No 80 A.





Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation

Digitized by Hunt Institute for Botanical Documentation