

se sechent tout-à-fait, lorsque les racines ont toute leur maturité. Ces racines croissent plates, larges & de différentes figures, la plupart semblable à des pattes d'Oie; & delà vient qu'on les nomme pattes, plutôt que racines: elles sont noueuses, chargées d'excroissances & de petits boutons, & peu enfoncées, souvent même presque hors de terre & tout-à-fait découvertes. Il s'en trouve de larges comme la main, & de l'épaisseur d'un pouce. Leur peau est mince, couleur de chair lorsqu'elles sont vertes, & grise lorsqu'elles sont seches. Leur substance est blanche & ferme, de la consistance du Naver, assez compacte, & pesante; elle est traversée par des nervures, qui partent de l'endroit par lequel elle tient à la tige, & qui se répandent dans toute sa largeur & sa longueur, comme les muscles & les veines dans le corps humain. Ces nervures sont remplies d'un suc, plus piquant & plus fort que le reste de la chair, qui est d'autant plus douce qu'elle est éloignée des nervures, ou qu'elle a moins de maturité.

Sa Culture.

Le Gingembre demande une bonne terre, mais un peu légère. On le plante vers la fin de la saison des pluies, c'est-à-dire en Octobre & Novembre. Après avoir labouré la terre à la houe, on met, de pié en pié, un petit morceau de Plante, conservée de la dernière récolte, surtout de celles qui sont les plus chevelues; on le couvre de trois à quatre doigts de terre: il pousse en sept ou huit jours, à-peu-près comme les Ciboules, & se fortifie par degrés. Ses feuilles s'étendent, jusqu'à couvrir leur terre, qu'on doit tenir extrêmement nette. Il jette ses pattes, ou racines, plus ou moins grandes, suivant la bonté du terrain, que cette Plante dégraisse & mange beaucoup. Sa maturité se connoît à ses feuilles, qui jaunissent, se fanent & se sechent à la fin: alors, on arrache la Plante avec ses pattes, on la sépare la tige; on les étend sur des claies, exposées à l'air & au vent, jamais au Soleil, ni au feu (86), parceque leur substance est si délicate, que bientôt elle deviendrait trop sèche. Le Gingembre, préparé avec ce soin, se conserve fort longtems: mais comme le tems ne laisse pas de diminuer sa bonté, on doit préférer le plus récent; ce qu'il est facile de connoître à son poids. Lorsqu'il est bien sec, il ne se corrompt point aisément dans l'eau même, soit douce ou salée: mais pour peu qu'il lui reste d'humidité, il s'altère tout-d'un-coup; & Labat observe qu'on doit se défier, là-dessus, de l'ignorance des Marchands ou de l'infidélité des Commis.

Son Commerce.

Le fret de cette Marchandise n'est pas cher, parcequ'elle se met en grenier, c'est-à-dire, en langage de transport, qu'on en remplit les soutes, & les vuides des Barils: surquoi, remarque le même Voïageur, les Propriétaires trouvent toujours d'autant mieux leur compte, qu'étant vendue au poids, l'humidité qu'elle contracte pendant le Voïage l'augmente beaucoup; comme il arrive au Girofle des Hollandois, qui ont même la mauvaise foi de l'arroser d'eau de Mer.

Quoique la culture du Gingembre soit facile, & le fret si peu considérable, on l'a vu valoir jusqu'à douze & quatorze livres le cent; ce qu'on

(86) Labat reproche à l'Emery, dans son Traité des Alimens, & à Pomet, dans son Histoire générale des Drogues, de s'être trompés, lorsqu'ils disent qu'on les fait sécher au Four.