

LE MESSENGER

DE TAHITI.

AVIS OFFICIEL.

C'est alors que certains résidents ont pensé pouvoir opérer sur rade l'achat de diverses denrées provenant de l'extérieur, telles que légumes ou poissons. Le directeur des affaires Européennes leur rappelle à cet égard l'article 60 du règlement de la police actuellement en vigueur et qui ne laisse aucun doute sur la question. Il est ainsi conçu :

« Toutes les denrées alimentaires telles que fruits, légumes, volailles, poissons et gibiers provenant de la ville de Papeete ou venant de l'extérieur, ne pourront être vendues en détail qu'au marché.

Toutes contrairement à cette disposition est punie d'une amende de 10 f. pour l'acheteur et de 5 f. pour le vendeur, selon l'article 64 du même règlement.

NOUVELLES DIVERSES.

AUSTRALIE ANGLAISE.

PORT DE SYDNEY.

Navigaison française pendant le premier semestre 1856.

Il est arrivé en ce port, du 5 janvier au 2 juin, 12 bâtimens de commerce, dont 7 appartenant aux ports de Bordeaux, le Havre, Dieppe, Saint-Malo et Saint-Vaury, et 4 à Papeete.

Les chargemens des premiers de ces navires ont consisté principalement en vins et eaux-de-vie de France, sucres de la Réunion, en cigares de Manille, grains et charbon de terre (un trois-mâts baleinier et un trois-mâts sont venus sur lest). Les chargemens des quatre autres bâtimens étaient formés de spiritueux de toute sorte, de farines, d'huile de coco, de nacre, de gomme etc.

A la sortie, notre pavillon a figuré pour 13 navires marchands, chargés surtout de laines, de soie, et de peaux, à destination de Bordeaux, le Havre, Dieppe, la Nouvelle Calédonie, etc.; 3 de ces navires sont partis sur lest pour Pondichéry et la Réunion, 4 pour Papeete, et le baleinier pour la pêche.

(Annuaire du commerce extérieur.)

Paris, le 11 décembre.

S. A. R. le prince Frédéric-Guillaume de Prusse est arrivé aujourd'hui, à deux heures et demie, au palais des Tuileries, venant d'Orléans (île de Wight).

S. A. I. le Prince Napoléon s'était rendu à la gare du chemin de fer du Nord pour y recevoir Son Altesse Royale.

M. le lieutenant-colonel, marquis de Toulougeon, officier d'ordonnance de l'Empereur, et M. le comte de Riancourt, écuyer, étaient allés au-devant du prince jusqu'à Calais.

Un bataillon de la garde et un bataillon de la ligne étaient rangés dans la gare à l'arrivée de Son Altesse Royale.

Le prince est accompagné du général baron de Schrebenstein, commandant en chef le 7^e corps d'armée; du général de Mulke et du major de Hejz, aides de camp; du capitaine Barner, du docteur Wagener, et de M. Barch, secrétaire.

Quatre voitures de la Cour, escortées d'un peloton des guides, attendaient S. A. R. le prince Frédéric-Guillaume à la gare, et l'ont conduit avec sa suite aux palais des Tuileries.

Son Altesse Royale a été reçue au bas du grand escalier par LL. EE. le grand chambellain et le grand maître des cérémonies.

L'Empereur accompagné de ses officiers de service, est allé au-devant du prince jusqu'au haut du grand escalier et l'a présenté ensuite à l'Impératrice, qui l'attendait dans le salon blanc, entourée des officiers et des Dames de sa Maison.

Après la réception, l'Empereur a conduit Son Altesse Royale dans les appartemens préparés pour elle et sa suite au pavillon Marignan.

M. le comte de Laboulaye, chambellan de l'Empereur; M. le marquis de Toulougeon, officier d'ordonnance; et M. le comte Roger de Riancourt, écuyer, sont attachés à la personne du prince pendant son séjour en France.

Ce soir le prince, avec les personnes qui l'accompagnent et le personnel de la Maison de Prusse, dîna à table de Leurs Majestés.

NAPOLEON QUATRE.

Alors, moi, dont l'ardeur n'est jamais éteinte,
Propriétaire blond de votre drapeau,
Je viendrai, pour signer avec vous l'acte de paix,
Jeter un nouveau chaot sur ce premier chaos.

(Une inspiration de par Bonaparte.)

Kutender-vous ? L'air tremble et d'horre, terrible !

Est-ce le Te Deum d'une grande bataille ?

Est-ce un nouvel écho de l'Orient brûlant ?

Ce foudre officiel, qui tonne si matin.

Proclame-t-il encore une date infinime ?

Au regstre de gloire purer pour la Campée ?

Que nous annonce-t-il ce canon triomphant ?

Quelle faveur tu sortis nous visse ? Un Euland.

Un Enfant ! Étonnés ! La suite continue :

Ses coups préviens j'ai sentis dans la suite.

Pour la centième fois l'admiration s'écrie :

Ah ! nos vœux ne sont pas exaucés d'émir !

Dans son préséantement le peuple était prophète.

Illuminons nos murs du paté la-qu'au fait ?

C'est celui que la France appelle à guérir !

Un Fds pour l'Empireur, un Empereur pour elle.

Au bruit de cette rumeur

Le vieil Empereur grand

De fond de son mausolée

S'est levé sur son grand

Il voit au front de sa race

Le doigt du destin qui trace

Un indélébile sceau.

Et lentement il redonne

Dans sa triomphale tombe

Conseil par un hérosin

Ainsi l'Aigle retrouve à aigle dans son aire !

Ainsi, bien que rompu par cent coups de tonnerre,

L'impérial chaalon qui commence par foi.

Sur un noyau anneau se déroule aujourd'hui.

Des révélations s'élèvent est la loi féconde.

Quand un ordre impérial hors du chaos se fonde.

Quand les Dées soulevées se roulent en foudre.

Quand les peuples fébriles couronnent jurement

Des horizons lointains qui n'ont plus de barrière

Mors, le bras levé, Dieu rejoune en arrive

Les rois qui se trahissent un bâton à la main

Alors des conducteurs qui savent le chemin

Dux étendards vivants que l'orage déroule.

Des chefs de dynastie acclamés par la foule.

Montent à la hauteur des temps que nous créent

C'est l'heure des Césars et des Napoléons.

Salut, enfant de l'Empire !

Avant de coubler l'esprit

De peupler aimant qui sourit

Après l'instant de la voir

Souris à ta mère blonde

Qui te contempe et t'inonde

De sa splendide beauté

Souris au père soldat

Qui t'a construit un thône

Digne de la royauté

Tu comprends plus tard qu'une France il t'a faite

Tu comme elle l'accueille en ses habits de fête

Dans Paris, consignée de monuments nouveaux

De temples, de palais, de Louvres sans rivale

Elle a refait pour toi les merveilles lointaines

Les splendours que senta Persée dans Athènes

Celles que floque, autour de son vœux, Pantheon

Vit s'élever depuis Titus jusqu'à Léon

Elle l'accueille au bruit des grandes des ouvriers

De ces routes de flamme, incessamment évitées

Qui vont associer à ses nouveaux destins

Des vœux que la clarté n'avait jamais atteints

Elle l'accueille au sein des foies alléchantes

Vierge d'avoir éteint les vieilles misères

Et, après un long deuil, d'avoir repris le rang

Où l'avait fait assiéger Napoléon le grand.

Elle l'accueille honore,

Par sa splendeur à grand,

Par l'Europe hyperborée

L'Orient et le Mexique

Mais, juste un point qui oro,

Sans oublier qu'elle porte

Un glaive à ses dans nouveaux

A deux fois elle te regarde

Avant d'en joindre la patte

Et de dire : Je le veux !



Elle l'accueille, un cri de son aigle, échauffée
Par son vol sur l'Asie et son dernier trophée;
Sous un dais de drapaux, de pavillons marins,
Porté par des vâhles, des glorieux parrains;
Entre ses glorieux, bronzés par la Tauride;
Couronnant de lauriers son front qui se déride,
Depuis qu'un jour plus doux arrive à l'Occident,
Et tenait sous sa main l'épée et le trident.
Où, voilà qu'un jour les yeux pourront connaître,
Et ce que tu connais même avant que de partir,
Car la médiocrité que le héros lui son
A chacun de ces jours, d'héroïque tocsin,
Où la voix du canon hurle une victoire,
Et lorsque, revenus des bords de la mer Noire,
Devant elle passaient tant de forts bataillons,
En hissant leurs drapeaux, magnifiques haillons.
Voilà comment la patrie,
S'offre à tes premiers regards,
Vivante par l'industrie,
Par la guerre, par les arts;
Après trois ans de ce règne,
Dressant plus haut son enseignement,
Entre tous les combattants,
Et roulant dans une sphère
Plus vaste que n'ont pu faire
Trois règnes et quarante ans.

Enfant ? tu verras naître un avenir immense
Des sillons créateurs que ce règne ensuivra;
La seconde moitié de ce siècle qui finit
Sera l'étonnement du monde reconstruit.
Tout se transformera dans l'ensemble des choses;
La France dominant tant d'œuvres grandioses;
Au chaos féodal, débris cyclopeen,
Imposera ses mœurs, son code européen.
Alors se déployeront aux conquêtes humaines
Les champs de l'incertain, mystérieux domaines;
Peuples et nations, disputés six mille ans,
Concentreront leurs vœux, leurs forces, leurs éans.
Pour monter, pour atteindre à l'idéal orbite,
Au tourbillon de feu que le Progrès habite,
Carle sang bœuf qui trouve en tout point son milieu,
Spirale qui se perd dans l'abîme de Dieu.

Alors, du pôle antarctique
Jusqu'aux glaces de Baffin,
Dans la sphère politique
La paix n'aura plus de fin.
C'est dans cette nouvelle ère
Que ton sceptre populaire
Sera doux à soutenir,
Prince ! ta première aurore
Est le rayon qui colore
Ce gigantesque avenir.

Nous en goûtons déjà les heureuses prémices:
La guerre a suspendu ses sanglants sacrifices,
Et, quoique une vapeur nous la dérobe encor,
La rayonnante paix, portant le sursaut d'or,
Est descendue enfin de la nue écharpie,
Pour souffler sa parole à la diplomatie.
Aux cinq indolentes dont le bras souverain
Déchaîne la tempête ou fait le jour serain,
A la cuse du peuple ils ouvrent leur pectore;
Après un an de deuil où chacun pût sa gloire,
Au nom du genre humain dont ils sont les échos,
Dans nos murs solennels, arbitres absolus,
Ils siègent en conseil, ils sont là pour résoudre
Un problème traité dans le sang et la poudre,
Pour pondérer leurs droits et faire, en les réglant,
Un axe plus solide au monde chancelant.

C'est la Russie encore fermée
Sous ses débris de remparts,
C'est l'Angleterre qui ferme
La gazoie à ses léopards;
C'est le sultan de Byzance;
L'autriche, dans la présence
Vaut tout le peuple germanique;
Et la France qui se montre,
Dans cette grande rencontre,
Une balance à la main.

Jamais Prince en naissant n'obtint de tels présages:
Jamais, jusqu'à nos jours depuis les premiers âges,
Un héros n'avait vu ce concours de grandeurs.
On dirait que ces rois, que ces ambassadeurs,
Convaincus tout à coup par des signaux étranges,

Viennent pour saluer un enfant dans ses langes.
Comme un médiateur candide et gracieux,
Aux peuples de la terre accordé par les cieux.
Et sans doute, il faut croire à cette concorde;
Ce n'est pas le hasard, non, c'est la Providence
Qui de tout de clarté remplit notre horizon;
Il faut croire qu'aux jours de douteuse raison,
Alors que nous suivons des routes obscurcies,
La criée sociale enfante des Mystères.
Afin de rallumer dans un éclat plus beau,
La foi des premiers temps, politique fleuve.

C'est pourquoi nouveaux mages
De tous les climats conquis;
Ceux qui rêgent aux rivages
D'où les premiers sont venus,
Celui dont la métropole
Ne voit le soleil du pôle
Qu'entre des brouillards épaiss,
Accourent de leurs patries,
Conduits vers les Futilités
Par l'étoile de la paix.

BATHÉLÉMY.

BÂTIMENTS SUR RADE.

DE COMMERCE.
4 Ma's Corsette Française Infatigable, commandée
par M. Desperles, lieutenant de vaisseau.
28, Golette coloniale Hydrographe, commandée par
M. Boulange, lieutenant de vaisseau.

DE COMMERCE.
2 Avril, trois-mâts b. du Protectorat Sultan, cap.
Dexter.

8, Golette du Protectorat Caroline Hort, cap. Blin-
ge.

13, Trois-mâts français La Quiller, cap. Tuam.

15, Golette de Borabora Mary-Monnet, cap. Mai.

15, Balisier américain Virginia, cap. Posker.

15, Golette de Borabora Triroum, cap. Mo'u.

19, Golette de Huahine Jone, cap. Clark.

22, Catre-François-Faite, cap. Doiron.
Mouvements du port de Papeete du samedi 18 au jeudi 20 avril 1857.

ENTRÉS.

18 Avril, Golette Américaine Santiago, cap. Norton,
99 tonneaux, 5 hommes d'équipage, venant de San-Fran-
cisco en 20 jours, chargée de bois.

19, Golette de Huahine Jone, cap. Clark, 43 ton-
neaux, 5 hommes d'équipage, venant de Turouto et Njéris,
provisions.

22, Catre-François-Faite, cap. Doiron, 12 tonneaux,
2 hommes d'équipage, venant de Paen, 412 bards de noix
de Kukui.

SORTIS.

22 Avril, de Veirao, Golette du Protectorat Island-
Queen, cap. Mac-Farlane, pour San-Francisco, 233,000
oranges.

22, Golette du Protectorat Colins, cap. Bailey, pour
l'île Hervey.

23, Golette du Protectorat Mary-Ana, cap. Marce,
pour Anaa.

23, Golette Américaine Santiago, cap. Norton, pour
Hitiia.

AVIS.

Les créanciers de la faillite Pike, sont prévenus
que mardi prochain, 28 avril, à dix heures de l'après-midi,
en la demeure de M. Balthazard, il leur sera proposé une
division sur les sommes recouvrées, et que des condi-
tions d'attribution leur seront proposées par la faillite.

Le juge commissaire,
F. Balthazard.

AVIS.

J. Labbé, juge commissaire de la faillite du S.
A. Salle, invite tous les créanciers reconnus de cette
dite faillite à se réunir chez lui le jeudi 30 avril cou-
rant, à midi précis, pour terminer par un règlement
quelconque, les opérations de cette faillite.

M. M. les syndics rendront compte de leur gestion.
Papeete, 24 avril 1857.
J. Labbé.

L'Imprimeur Gérant LE GUILLANTON.

OBSERVATIONS METEOROLOGIQUES DU 18 AU 24 Avril 1857.

DATES	HAUTEUR BAROMETRIQUE		TEMPÉRATURE.			Moyenne de 6 h. à 10 h. mat. à 11 h. du soir.	Tension moyenne de la vapeur.	Humidité relat. en centièmes.	Quantité de pluie tombee.	Vents dominants pendant le jour.
	hauteur moyenne	oscillation diurne.	Minima.	Maxima.	Moyenne					
S. 18	704.30	004.7	24.0	28.9	24.35	21.90	19.84	81.0		E.
D. 19	705.15	009.9	24.4	28.0	24.55	24.77	19.55	81.8		E.
L. 20	705.57	002.0	20.6	28.7	24.35	24.70	18.58	75.8		E.
M. 21	706.90	004.5	20.4	28.5	24.55	24.92	18.68	78.0		N. N. E.
M. 22	707.75	004.4	21.3	28.6	24.55	24.87	19.19	84.2	0.002	N. E.
J. 23	708.53	002.2	22.0	28.1	24.60	25.25	20.39	82.0		N. N. O.
V. 24	709.97	002.1	22.5	26.7	24.75	24.42	20.92	87.2	0.004	N. N. O.



SUPPLÉMENT

AU MESSAGER DE TAHITI DU 24 AVRIL 1857.

DE L'ARBRE À PAIN, (*ARTOCARPUS INCISA*) DANS LES ÎLES DE L'Océanie.

Arbre de la famille des *Artocarpaceae* (Engl. *Syn-carpia eucarpa*, *Artocarpus incisa* de Lin. *Artocarpus* de Forster, appelé *Uru* à Tahiti du nom plus récent de *Mutua*. Cet arbre porte encore le nom de *Rima* dans certains ouvrages; nous ne l'avons jamais entendu appeler ainsi en Océanie. Dans la langue tahitienne le mot *Rima* exprime le nombre cinq ou bien, encore la main et ses cinq divisions. Il faudrait admettre alors que ce nom a été donné à l'arbre à pain à cause des divisions de ses feuilles que l'on pourrait à la rigueur comparer à une main, quoiqu'elles soient formées de 9 divisions profondes.

L'Arbre à Pain est originaire des îles de l'Océanie où on le rencontre à profusion. C'est un arbre de première hauteur, à écorce grise et rugueuse de la quelle coule par incisions une quantité très abondante de suc-lait blanc.

Les Feuilles sont alternes, plus ou moins profondément découpées, à 9 divisions inégales et accompagnées de stipules caduques.

Les Fleurs sont monogynes les mâles disposées en chatons bruns, mous et allongés. Il n'y a pas de dichisme dans les antères. Les fleurs mâles sont nombreuses et insérées sur un réceptacle charnu. Les fruits, qui sont formés par l'agglomération de nombreux ovaires, sont des *Synsarpes* vertes quel que soit leur grosseur, rondes ou allongées suivant l'espèce et sur l'épiderme desquelles la réunion d'un ovaire forme des protuberances polyédriques. Le poids moyen de l'une de ces sucettes est de 1000 à 1500 grammes; les mâles augmentent constamment. Lessin a dit que les fruits de l'arbre à pain présentent quelquefois 36 livres; nous n'en avons jamais vu de semblables dans les îles de l'Océanie. Les plus gros dont nous ayons eu connaissance pèsent: l'un 3 kilos 500, c'est à dire 14 livres et l'autre 4 k. 500 ou 9 livres. Le premier avait été cueilli à Ticoni et l'autre à Papeari. La chair de l'arbre à pain est blanche et filueuse mais elle jureit un peu à l'époque de la maturité.

L'*Artocarpus Integrifolia* de Lin, Jacquier, n'existe pas à Tahiti, il ne se trouve pas non plus dans les autres îles de la Société. En 1850 on en apportait 60 pieds dans l'île mais ils ont tous péri. On le rencontre au Sandwich où autrefois les arbres à pain étaient très abondants, mais les missionnaires ont, dit-on, fait abattre la plupart de ces arbres pour forcer les indigènes à cultiver la terre.

On trouve l'*Artocarpus Integrifolia* dans la Nouvelle-Hollande et dans les îles de la Sonde. On prétend que son fruit est moins savoureux que celui de l'*Artocarpus incisa* de Tahiti. Aux îles des Navigateurs, la plupart des arbres à pain produisent de très grandes graines, nous n'avons pas été à même de voir ce fruit.

Il y a quatre espèces principales d'*Artocarpus* à Tahiti:

La première, qui paraît être la plus répandue, porte des feuilles très découpées, produit des fruits allongés et assez gros.

La deuxième porte des feuilles lisses, moins profondément découpées, les fruits sont ronds et de la grosseur d'une tête d'enfant.

La troisième se rapproche un peu de l'espèce précédente par ses feuilles mais ses fruits sont rugueux et beaucoup plus gros.

La quatrième enfin, qui est très rare, a les feuilles presque entières et marquées seulement de quelques dents sur les bords.

Les indigènes ont formé avec ces quatre espèces principales une nomenclature très longue basée sur l'aspect, la forme et la facilité de cuisson des fruits de ces arbres. Comme il peut être utile aux colons de connaître les noms de toutes ces variétés, nous allons leur en donner la liste:

Pateo ou *Pate*, *Puara*, *Papara*, *Rare*, *Aavara*, sont les espèces les plus estimées, mais elles ne se conservent guère plus de trois jours.

Pouara, *Pouafara* ou *Pouafara*, cette espèce se conserve plus longtemps et se cuit bien plus facilement que toutes les autres, aussi les indigènes la recherchent-ils pour eux les meilleures choses sont celles qui contiennent le moins de peine à préparer.

Titia, fruit gros à pédoncule court, très estimé.
Tuntou, Mâle, feuilles très découpées, fruit petit à pédoncule long et coube.

Tahelupa, *Tuavara*, *Pafite*, cette dernière espèce porte un gros fruit à pédoncule court.

Moore, *Ohinuira*, *Vaitaore*, *Autia*, *Mahani*, *Aves*, le fruit de cette espèce a une surface rugueuse.

Patu, *Puapua*, *Purera*, *Raumoa*, *Arauea*, *Apouha*, cette espèce produit beaucoup, le fruit est très gros et a une surface rude.

Ayapouara, *Tuo*, *Tourara*, *Tuo*, *Pito*, *Tutara*, les fruits de cette espèce sont couverts de pointes (styles desséchés et persistants); elle est commune à *Tiara*.

Apouapou, *Momi*, cette espèce ressemble au *Pitea* et ses fruits sont très faciles à cuire.

Ota, *Pafai*, espèce originaire de *Ruatare*.

Atara, *Ofo*, *Upariri*, *Boru*, cette espèce a les fruits très volumineux.

Pala, *Obiri*, *Petautia*, les fruits de cette espèce sont très difficiles à cuire.

Aoa, *Tafara*, *Ramiti*, *Koua*, *Anoumea*, *Iriava*, cette dernière espèce se trouve à *Vaiaurua* (presqu'île sur le terrain de l'indigène Ote; c'est une variété toute particulière dont on ne connaît qu'un seul pied à Tahiti. Le fruit est petit, rougeâtre et se fend à l'époque de sa maturité, on le cueille quand il est dans cet état.

Les indigènes ne plantent pas indifféremment telle telle espèce mais ils les récoltent toutes.

L'arbre à Pain produit trois récoltes par an. La première (abondante), est plus abondante et de meilleure qualité, elle a lieu en Mars. La deuxième au mois de Juillet la troisième dans le courant de Novembre; cette récolte porte le nom de *monoteuhi*.

On reconnaît que les fruits sont mûrs quand le *Tapou* (suc-lait) exsude sous forme de gouttelettes blanches à la surface verte de la suture et c'est à cette époque que les indigènes les abattent quoiqu'ils ne soient pas complètement mûrs, mais leur consistance suffit le plus dans de meilleures conditions pour être cuits dans les fours caenniques (*E Umu*).

À cet état le fruit est ferme, résistent à la rape et au rouleau, on le désigne sous le nom de *uru* ou de *matore pari* (dur). Quand le fruit est encore jeune il est appelé *maiora* *api*. Si au contraire il est trop mûr, on le nomme *maiora* *Pie* (mûr) dans cet état sa chair se ramollit, devient gluante et une légère odeur de fermentation alcoolique indique son commencement de décomposition.

Le fruit de l'arbre à pain n'est formé que de feuille, malgré ses fortes dimensions et en l'examinant au microscope nous avons vu:

Qu'elle n'existe pas dans le pédoncule dont le tissu est seulement composé de cellules hexagonales parfaitement régulières.

Qu'au contraire du *Torus gynostémium* (*Muni* des indigènes), on rencontre des zones concentriques de vaisseaux ponctués scalariformes avec des trachées et des vaisseaux propres.

Qu'le l'épiderme de la Soree est aussi dur, ouvert de feuille, et que celle-ci ne commence à paraître que dans les couches qui viennent immédiatement après.

Qu'elle devient abondante dans les couches moyennes, à la première où elle épaisseur totale de 2 à 3 centimètres, puis elle disparaît peu à peu et n'existe plus dans le centre du fruit.

Nous avons préparé un peu de feuille avec quatre fruits qui pesaient ensemble 5 Kilos 500 grammes et nous avons obtenu:

Rapage de l'épiderme	5,00
Tissu ligneux	42,77
Féculé	17,00
Perte	60,78
	100,00

Il y aurait donc 17 pour cent de feuille dans le fruit de l'arbre à Pain ce qui s'explique par ce que nous venons de dire plus haut, que la feuille de ce fruit n'est volumineuse que dans sa périphérie et sur une couche de 2 à 3 centimètres d'épaisseur. Le gluten manque complètement, il est donc inexact de dire que l'on pourrait en faire du pain. On pourrait à la rigueur la mélanger aux farines dans un moment de gêne et de préférence aux autres farines à cause de sa saveur douce. Il ne faudrait pas dans ce cas même, dépasser un quinzième, car autrement on n'obtiendrait qu'un aliment lourd et difficile à digérer.

La feuille de l'*Artocarpus incisa* est blanche, douce au toucher et d'une saveur agréable. Les grains se sont excessivement petits, polyédriques, transparents à leur co-



tre et sont groupés dans des cellules hexagonales.

L'Eau froide les gonfle puis les rend transparents. L'eau tiède les colore en bleu foncé; la teinte est plus claire au centre, le bleu s'aperçoit difficilement.

On rapporte l'origine de l'arbre à Pair à la vieille chronique Tahitienne qui suit:

Dans un moment de disette, un père conduit dans les montagnes ses nombreux enfants et leur dit: Vous allez m'enlever à cetto place, puis vous viendrez me retrouver demain. Les enfants, ayant fait à l'aise que cela leur avait été ordonné, furent très surpris le lendemain de trouver le corps de leur père métamorphosé en un grand et bel arbre.

Ses pieds formaient les racines; son corps jadis fort et robuste constituait le tronc, ses bras étendus s'étaient changés en branches et ses mains en feuilles. (on pourrait voir dans cette fable l'origine du nom de *Simu* qui porte cet arbre). Sa tête devenue enfin édit devenue un fruit succulent; c'est par une semblable application sans doute que lorsque les indigènes voulaient dire qu'une personne est chavale, ils l'appellent *taata matore* (taata homme).

Le fruit de l'*Artocarpus* incisa est une des bases principales de la nourriture des peuples de la Mélanésie et de l'Océanie. Ce fruit à l'état frais, se mange toujours cru. On le rafe d'abord pour enlever l'épiderme, au moyen d'un coquillage, (prochaine coupe par la moitié) et on le divise ensuite en plusieurs morceaux afin d'activer la cuisson qui se fait sur des cailloux rouges au feu.

Cet aliment est d'un goût très agréable, il apaise la faim mais ne nourrit pas. Aussi les indigènes ne se bornent-ils pas exclusivement dans leur repas à manger du *Uru*. Ils y associent soit les racines de *Taro* ou des fruits de *Fai* cuits de la même façon, soit des patates douces, *Omoro*, ou encore une espèce de conserve alguette appelée *Taiaro*, qui est faite avec de la noix de coco râpée qu'ils mélangent avec de l'eau de mer. Ils aiment beaucoup et même qu'ils trouvent tout préparé sur le marché et que l'on débite dans de gros barriques d'un mètre de longueur environ. Quant à leur nourriture animale, elle consiste en poissons frais et crus qu'ils mangent après avoir bien imprégné chaque morceau d'eau de mer; en coquilles et en volailles rôties dans leurs foyers, en quelques coquillages dont les plus recherchés sont: le *Pukou*, petits bivalves contenant un animal qui donne beaucoup de chair, en une espèce de loche de mer, *Tripanu*, (*Bichlanar*) qu'ils appellent *Nori*, ou un autre animal de même espèce qu'ils appellent *i ore* ou *terereti*. Enfin quelques moules et huîtres que l'on trouve très abondamment au côté de *l'aravou* (presqu'île).

On prépare avec les fruits de l'arbre à pain, une pâte fermentée appelée *Popoi*, dont on fait une grande consommation surtout aux îles Marquises, au *Gambier*, à *Rapa*, à *Vaitahu* etc.

On la prépare en râpant le fruit et le dépouillant de son épiderme, on le coupe ensuite par morceaux qu'on jette dans des vases trois pratiques à cet effet dans la sol et dont on tapise les parois avec les feuilles du *Drosera terminalis*—*Ti* ou *Ti*. Quand il y a une couche d'environ un mètre au fond du tronc, les indigènes y descendent pour bien le tasser avec les pieds et ils la recouvrent ensuite d'une couche de feuilles sèches. Ils établissent de la même manière une seconde couche puis une troisième et ainsi de suite jusqu'à ce que le réservoir soit entièrement comblé. Ils recouvrent alors le tout d'une couche de terre et marquent la place avec des piquets qui servent à indiquer le pourtour de ces greniers souterrains. Cela étant ainsi fait, on oublie la cet apparence comme au quel on a recours que le plus tard possible. Cet endroit devient *Tubu* et il est défriché d'occasionner des dégradations et même de passer deses.

Lorsqu'un violent ouragan a abattu les fruits des arbres à Pain avant leur maturité on boise l'arbre lui-même, que la récolte est insuffisante et qu'on se voit enfin menacé de disette, les *Chiefs* du district assemblés conviennent tous les habitants et procèdent en leur présence à l'ouverture de ces silos. Ils font les parts et donnent à chacun la quantité de *popoi* qui peut être nécessaire à la consommation de chaque famille pendant un temps déterminé. On comble le vide produit par des feuilles sèches qu'on recouvre de terre comme précédemment. Pour extraire la *popoi* des trous, on procède toujours de la circonférence au centre.

Aux îles *Gambier*, à *Mangavara*, il y a de ces trous qui ont une contenance de 25 mètres cubes au moins; ils sont maçonnés à l'intérieur. Ces trous sont généralement communs à chaque baie; aussi quand on en rempli de nourriture, chaque habitant de la baie est obligé de fournir une certaine quantité de fruit provenant de son terrain. Outre ces grands réservoirs il en est d'autres plus petits qui sont la propriété particulière de quelques familles.

Aux îles *Marquises*, à *Nukuhiva*, à *Rapa*, à *Vaitahu*, on prépare aussi cet aliment en grandes quantités.

Les habitants des *Pomoti* en consomment beaucoup, bien qu'ils lui préfèrent le *Fioo*, pâte fermentée de *Taro* dont nous avons déjà parlé, à cause des violentes céphalalgies que leur occasionne la consommation de l'arbre à pain.

On lit dans Méral et De Lenc T. 7, p. 88, qu'un ours s'élève le fruit de l'arbre à Pain à 4 et 5 mètres au-dessus du sol. Quant à nous nous avons toujours vu les fruits ainsi cueillis se couvrir de champignons au bout de quatre ou cinq jours au plus et s'y voir mangés. Il y a donc là une erreur qui est importante de rectifier. On trouve encore plus loin, page 69, que dans les tropiques la grande quantité de fruit de l'*Artocarpus incisa* produit chez les Européens des dysenteries, souvent fâcheuses; mais que proportion convenable, il guérit le scabide des éruptions qui sont longtemps tenues, au sur, comme les fruits ou végétaux frais. Nous sommes encore obligés de faire une réserve rectificative, en effet, on se peut pas manger tous les fruits de l'*Artocarpus incisa*; il faut absolument les faire cuire et alors ils sont dans les conditions de tous les fruits tropiques; mais l'arbre fibreux n'en peut être le produit d'une digestion difficile pour des estomacs malades mais quant à produire des dysenteries fâcheuses cela n'a pas encore été vu à Tahiti; enfin le fruit du fruit de l'arbre à pain n'a jamais été sensible à celui de la bazarre (T. 7, p. 69).

On donne quelquefois à manger aux chiens les fruits verts de l'arbre, à point et quand ils ne mangent en trop grand nombre ils souffrent et se voient violentes coliques qui les font se tordre sur le sol. C'est au blanc fait qu'ils doivent être attirés vers ces arbrons.

Quand on pratique des incisions, on qu'on blesse le tronc, les branches ou les fruits de l'*Artocarpus incisa*, il s'en écoule une grande quantité de suc blanc laiteux dont on retire une matière élastique, blanchâtre, espèce de glu grasse que l'on peut, en ayant le soin de s'immerger les doigts, élever et malaxer dans tous les sens.

La glu que l'on retire de la sève laiteuse de l'arbre à pain se dissout parfaitement dans l'essence de fraicheur et l'on en avertisse dans un vase hydrogène qui lorsqu'on l'applique à chaud sur les tumeurs les rend imperméables; nous avons préparé de la même manière des tubes en recouvrant de ce vernis des gubies faits avec du raifort. La composition de cette sève est connue, nous en parlerons donc plus; nous dirons seulement, qu'autrefois les indigènes en servaient en guise de cataplasme.

On peut en effet se servir à Tahiti que tous les vieux arbres à pain ont et de nombreuses écorces s'en font aux foyers des débris que les indigènes faisaient à l'écorce au moyen de cailloux pour en faire couler la sève. Les hommes, qui portaient les charbons crus sur le devant de la tête et dans le derrière, se servaient de ce fluide à l'état frais pour les cuir et les fixer en arrière. Ils paraissent ensuite sur cette couche grasse et détrempée un peu d'huile de coco aromatisée par la macération de plusieurs plantes aromatiques (menthe) et de la rapure de bois de santal. Cette rouille verte se complétement abandonnée. Les femmes ne faisaient pas usage de ces matériaux à l'état frais, elles les faisaient sécher sur l'arbre et faisaient ensuite bouillir ce *Tapou* (sa gomme) avec le miel dans un coquille de bouillie (pauha) et en venaient alors les élever ou les porter; l'usage et le diable en deux trasses retombant sur les épaules; quelques-uns préféraient la sève du *ficus prolixa* (*Oro*), arbre qui servait les traditions vient de la zone et que l'on doit aux navigateurs d'aujourd'hui apporté la plante à Tahiti. Cette sève est plus impide et son mélange avec le miel est plus facile à opérer. Aujourd'hui les jeunes gens consomment une grande quantité de toutes les parfumes et d'eaux de toilette que l'on importe d'Europe.

Puisqu'il s'agit de *Oro*, nous devons nous pencher sur l'arbre à pain qui se trouve dans le village de Bangavara à Tahiti. Les seuls piquets plantés devant leurs maisons l'arbre que nous nommes à la suite pleureur on l'arbre du *grand Siquine*. On se peut enlever les branches de cet arbre et les plantant en terre, on donne à son ombre la direction et l'étendue qu'on désire; à Tahiti il est facile à manger des noix. Le *Sau* pleureur n'existe pas à Tahiti, il est d'ailleurs qu'il n'a jamais existé et par conséquent joue un grand rôle; on en trouve encore des traces aujourd'hui. Nous pensons que l'on aura voulu parler du *Oro*, *ficus prolixa*, l'arbre des hommes qui est assez commun et dont les dimensions colossales, les bords nombreux, les racines aériennes qui retombent vers le sol pour s'y implanter, forment une voûte ombragée assez grande.

Le bois de l'*Artocarpus incisa* est employé à la construction des pirogues et les indigènes les caillottes avec les caillottes desséchées (*Tapa*). On en emploie encore les bois pour faire des chapoteaux et des planches d'appareils, mais il n'est pas d'un bon usage, il est mou et se pourrit vite.

La partie intérieure de l'écorce, après une macération convenable et un battage suffisant servait à collectionner des étouffes.

Les feuilles étaient utilisées pour recouvrir les cases indigènes, mais elles ont été avantageusement remplacées par celles du *Pandanus* (fara) qui font des toitures dont la durée est au moins de trois ans.

Extrait du mémoire de M. G. Cuzel, Pharmacien de la marine.