

On s'adresse au bureau
de la presse au
N° 13. PAR AN.
Ouvrages par trimestre et
par an.

MESSAGER

Annoncez à 1 fr. la ligne
caractère à points (pet. rom.)
AU COMPTANT
S'adresser au bureau des
affaires européennes.

DE TAHITI.

Papeete, le 13 Juin.

AVIS OFFICIEL.

SUBSTANCES DE LA MARINE.

Il sera procédé le 20 janvier 1858, heure de midi, dans le cabinet de l'Ordonnateur, à Papeete, à l'adjudication publique, au rabais et sur soumissions cachetées, de la fourniture, pendant le 31 Mars 1858 et les années, 1859, 1860 et 1861, des denrées ci-après énumérées.

Savoir:

NOMENCLATURE.	MEURES DES UNITÉS.	QUANTI- TÉS NE- CESSAI- RES POUR L'ANNÉE.
Farine du Chât ou des États-Unis.	la k.l.	222,000
Biscuit	de	100,000
Haricots	de	70,000
Riz de l'Inde.	de	12,000
Riz Caroline.	de	6,000
Sucre brut.	de	20,000
Sucre blanc.	de	500
Café.	de	12,000
Achards.	de	9,000
Chocolat.	de	75
Vermicelle.	de	40

Le cahier des charges relatif à cette fourniture est déposé

Au bureau des substances, à Papeete et à la chancellerie des consulats de France, à Valparaiso, à San-Francisco et à Sydney où les personnes qui voudront soumissionner pourront en prendre connaissance.

Les soumissionnaires devront assister dû se faire représenter à l'adjudication.

Papeete, le 31 mai 1857.

AVIS OFFICIEL.

Les monnaies de cuivre dénommées aux colonies, par le décret impérial du 17 janvier 1857, sont:

Les pièces d'un franc et de deux francs.

Les pièces d'un, de cinq et de dix centimes.

Sont conservées dans la circulation, les pièces de 5 et de 10 centimes qui ont été fabriquées spécialement pour les colonies, et dont suit la description.

Effigie de Louis Philippe 1^{er}, tournée à gauche.

Tête

Légende: Louis Philippe 1^{er}. Roi des français.

Une couronne d'olivier au centre de laquelle est inscrite la valeur de la pièce.

Revers

En exergue: Colonies françaises. La lettre monétaire A et le millésime de la fabrication.

Pendant deux mois à partir de ce jour, les pièces dénommées seront reçues par le Trésorier payeur des Établissements, à Papeete, en échange de monnaies d'or et d'argent, ou en paiement de sommes dues à la caisse coloniale.

Papeete, le 31 Mai 1857

L'Ordonnateur

Robert de Rougemont.

NOUVELLE CONVENTION POSTALE.

ENTRE LA FRANCE ET LES ÉTATS-UNIS.

Nous rappelons qu'en vertu de la nouvelle convention postale conclue entre la France et les États-Unis, la taxe pour les lettres à destination de France est fixée à 15 cents par lettre pesant un quart d'once ou moins, et 45 cents pour chaque quart d'once ou fraction de quart d'once en sus.

Nous pouvons annoncer en outre que l'affranchissement est désormais facultatif.

Ainsi, une lettre peut être maintenant jetée à la poste pour France sans qu'il y ait obligation de payer le port.

Les journaux d'Europe ont parlé d'une prédiction faite par deux Astronomes éminents, de la prochaine fin du monde. Le jour fixé (13 Juin) vient de passer, et quoiqu'il y ait eu beaucoup de pluie, rien n'est venu de ce côté. Tout dépendant quelques mois des causes probables de cette étrange prédiction.

C'est une comète qui devait frapper la terre et l'annuler avec tous ses habitants. On attend en effet l'arrivée d'une comète qui a déjà été vue en 1264 et 1536. Elle doit paraître entre 1856 et 1860; mais la date précise est tout-à-fait incertaine, les données primitives étant peu exactes et l'orbite de la comète très-imparfaitement connue. Sa route, telle qu'elle l'a suivie en 1536, passe bien dans la proximité de celle de la terre, mais à une distance qui n'a encore rien d'effrayant, à moins que les pertur-

bations ne la dévient de manière à la rapprocher, ou même à lui faire couper cette route de la terre. Dans ce cas, si la comète et la terre, arrivent au même instant au point d'intersection de leurs routes la rencontre pourrait avoir lieu. Cette rencontre est donc si peu probable qu'elle ne doit effrayer personne. Le danger qu'elle fait courir à la terre et à ses habitants est infiniment moindre que celui qu'on risque en voyageant sur un chemin de fer ou en s'embarquant pour un voyage maritime.

Les Astronomes ont discuté les effets d'une collision de ce genre, si elle avait lieu. Cette discussion rapprochée d'une prophétie toute spirituelle du R. D. Cumming, a donné lieu à ces prédictions effrayantes. Les Astronomes certes n'ont pas donné cette collision comme certaine, et encore moins fixé le jour où elle doit arriver.

La comète n'a pas encore paru, mais on peut être assuré qu'elle ne nous fera pas courir plus de danger à son apparition qu'elle ne l'a fait au 13 Juin.

Adam Kervizell.

Nouvelles diverses.

Nous extrayons des journaux qui nous sont parvenus ces jours-ci les nouvelles suivantes:

Oranges de Tahiti.

Le Brick Tahitien Sœur, naviguant sous pavillon du Protectorat, est arrivé à San-Francisco, le 5 mai, après une traversée de 41 jours; avec une cargaison de 142 000 oranges, provenant de l'Île Tahiti.

EXPÉDITION DE CHINE.

Le gouvernement français a conclu, par suite d'une convention conclue avec lord Conley à Paris, que les forces maritimes qu'il envoie en Chine agissent de concert avec les forces anglaises.

L'escadre qui se trouve dans l'Inde, sous le commandement de l'amiral Guesdon, doit se joindre à la division du contre-amiral Genouilly. M. de Borchgrevink, qui a été nommé ministre plénipotentiaire de France en Chine, s'est embarqué le 13 mars à Marseille. Il est porteur d'instructions, pour les deux armées françaises.

Le gouvernement anglais, a fait embarquer des troupes pour la Chine, et il continue des préparatifs considérables pour cette destination.

Le lieutenant général Ashmunham est nommé commandant en chef des forces anglaises en Chine, et lord Eglin, envoyé extraordinaire.

On écrit de Saint-Petersbourg, à la date du 4 mai:

o Les nouvelles de la frontière de Chine parvenues par le Journal de l'Académie montrent que Pékin est en état de dissolution complète. Le gouvernement est sans une obole, on frappe de la monnaie de fer, faute d'argent et de cuivre. Les capitalistes ont abandonné la ville. La confusion est à l'ordre du jour. Les Mandchoux et les Chinois vivent dans une hostilité complète.

Les dernières correspondances de Saint-Petersbourg annoncent comme un fait certain que le czar se rendra en Italie et cela, et que probablement il ira ensuite à Paris.

On annonce la mort du général Vaudry, gouverneur des Turbines.

Variétés.

Suite du voyage de M. Anderson, dans les Damaras et le pays d'Ovambo. (Voir les Messagers du 47 Mai et 6 Juin.)

A Ovambo, on se trouve pas de villages proprement dits, mais seulement des fermes habitées par des familles entières, fermes disséminées par la campagne et entourées de fortes palissades, car les Ovambos veulent se garantir des incursions de leurs ennemis. A en juger par le nombre des fermes et celui de leurs habitants, la population doit s'élever à 100 individus par mille carré (anglais); j'ai vu, plus de 2,000 âmes par mille géographique.

Ce fut le deuxième jour qu'on arriva à la résidence du roi Nangom. Les nouveaux venus s'installèrent pas seuls dans son palais; mais on leur assigna pour demeure un groupe d'habitations isolées. Aux côtés du roi se trouvaient des groupes d'habitations isolées. Aux côtés du roi se trouvaient des groupes d'habitations isolées. Aux côtés du roi se trouvaient des groupes d'habitations isolées. Aux côtés du roi se trouvaient des groupes d'habitations isolées.

« Les jours se passent avant que sa Majesté noire puisse venir de montrer son visage aux étrangers. Ce n'est qu'un calcul: il s'agit d'imposer aux voyageurs un séjour de dix jours, et de leur faire payer. Nangoro était aux portes de Papeete, dit le corps de la police. Les indigènes, l'embarquent et le transportent à l'étranger, un type de l'île, et pour dire, un état de la police. Un simple citoyen trop pauvre était considéré comme criminel d'Etat, de même que les Français, un simple particulier ne pouvait porter une arme, essentiellement réservée aux princes de la famille royale. Dans cette situation, le repos et la sécurité de tout pas de l'île, commandés par la dignité personnelle, mais encore par la nécessité, car le roi souffrait à la force de parler ou de marcher. Les voyageurs donnaient aux indigènes une idée de la puissance de leurs armes à feu. La surprise de Nangoro fut extrême quant à ses courtisans, ils tombèrent tous à genoux dès le premier coup. A la suite de cette cérémonie, le roi invita à dîner MM. Galton et Anderson. On leur servit de la bière du pays enfermée dans une énorme calabasse, d'où on la tirait avec des cuillères pour en remplir des gobelets artistiquement travaillés. En goûtant cette bière sucrée, M. Anderson fit une grosse grimace, le roi s'en aperçut, et pour le punir, lui lança dans l'estomac son sceptre, mureux de bois taillé en pointe, et comme le voyageur s'élança de table en chancelant, Nangoro fit beaucoup de son excellente plaisanterie.

Après le repas, il y eut un festin, les femmes d'Ono y prirent part. Leur tenue n'était que grossière, n'est point repoussante. Il y a quelques années dans leur extérieur; mais, avec l'âge, elles deviennent d'une grosseur extrême, et il est difficile de distinguer leurs formes. Quant à leur costume, il est d'une simplicité antique. La polygamie régnait en ce pays; mais il y a toujours une favorite qui domine les autres femmes.

A la mort du roi, le fils de la sultane favorite lui succède.

Les Ovambos poussaient l'humanité jusqu'à ses dernières limites: ainsi ils appartiennent à des voyageurs, dialogues de quelques jours de marche, des barbares que M. Anderson avait oubliés à Ono. D'après le mode de Nangoro, qui n'est pas écrit, mais seulement transmis de bouche en bouche, tout individu convaincu de vol est condamné au pal.

On rencontre dans les différents districts des juges qui rendent justice au nom du roi.

Les Ovambos ont une grande affection pour leur terre natale: il paraît même qu'au sud de Beuguela on ne fait pas de prisonniers, car les indigènes, en esclavage meurent infailliblement sur la route. Les noirs d'Ono sont pour le prince, mais les blancs ne sont pas reconnus par un souverain, disent-ils, tandis que les Damaras disent tel et tel, parce qu'ils ont plus de verges que d'autres. Quant à la religion de ces tribus, les voyageurs ne purent avoir aucun renseignement à cet égard; chaque fois qu'ils amorçaient la conversation sur ce chapitre, les Ovambos leur faisaient le signe de la croix.

Nous avons dit que les indigènes entourent leurs habitations de palissades hautes de trois mètres. La maison repose sur des pieux fichés en terre qui supportent un toit pointu, en forme de roche. Dans ces cahanes, il y a une table pour les hommes, trois ou quatre bancs pour les femmes. Les deux sexes cultivent les champs, circonstance qui, indique déjà un certain état de civilisation parmi le peuple, puisque chez presque toutes les tribus barbares, c'est la femme seule qui est chargée des travaux de la campagne. Le principal objet d'exportation des Ovambos est l'ivoire, qu'ils obtiennent en dirigeant des piques à l'échiquier. Ils servent, pour monnaie, de perles de verre qui ont une valeur différente, suivant la diversité des couleurs.

Le cuivre et le fer, qui ne se trouvent point dans leur pays, ils l'acquiescent de leur voisin, et le forgent eux-mêmes. Leur métier est de faire des canots, des pirogues, et bien que leurs produits soient grossiers, ils se fournissent pourtant les Damaras, chez qui ils envoient tous les ans quatre caravanes par deux routes différentes.

Les Ovambos paient à nos voyageurs de l'exécution d'un grand fleuve, à quatre journées de marche vers le nord, qui d'après leur description, doit être le Canoe ou quelque'un de ses affluents. On résolut de s'y rendre, d'autant plus que l'on était depuis quelque temps en froid avec Nangoro. Pourquoi? La cause en est racontée de différentes manières. Galton nous dit que le roi lui avait écrit une lettre en matière, mais le voyageur refusa le présent, et la message, outrage de ce délai répandit de faux bruits contre les étrangers. Anderson se fait complètement sur cette aventure. Suivant lui, Nangoro, voyant les excellents résultats produits par les armes à feu, avait prié les voyageurs d'aller à la chasse à l'éléphant à leurs risques et périls et sous leur propre compte.

Il trouvait ce procédé commandé, peu coûteux et peu dangereux pour lui-même, et il eût volontiers réuni ses hôtes jusqu'à l'extinction de ses quadrupèdes. Mais MM. Anderson et Galton devinrent les ennemis de Nangoro. Les canots furent parés par les Damaras, et M. Anderson le reconduisit jusqu'à la baie des Baleines, pour se diriger seul par l'océan vers le lac Ngami.

Fin.

GREFFE DU TRIBUNAL CORRECTIONNEL MIXTE

Des heures de la société.

Par jugement du 10 juin 1857, le Tribunal correctionnel mixte, jugent en premier ressort et faisant application des articles 430 de la loi pénale, 14 et 15 de l'arrêté du 28 avril 1850 et 7 et 10 de l'arrêté du 19 Mai 1851, condamne l'indien Marie, ex-mulâtre à Papeete, à six mois de prison, cinquante francs de dépense et aux frais de la procédure, pour violence commise envers un gendarme à l'occasion de l'exercice de ses fonctions.

Pour être exécuté:

Vu: Le Greffier, V. Dupont.
Le Président, M. Maréchal.

Vente Publique

Vendredi 19 du courant, à midi, M. Maurice Huet, C. P. vendra aux enchères, ne donnant, par ordre et pour compte de M. Huet.

Le fonds de magasin, Et de beaux meubles, etc.

AVIS.

L'indien Gougeon, dans l'intention de louer au sieur Bernard, domicilié à Papeete, un terrain connu sous le nom de Nidua et situé dans le district de Faat, les réclamations seront reçues jusqu'au 11 juillet prochain.

BATEAUX SUR LA MER

DE LA MER.

20 Avril, Transport Français *Hercule*, commandé par M. Richard-Foy, lieutenant de vaisseau.
18 mai, Golette coloniale *Hydrographe*, commandée par M. Boutange, lieutenant de vaisseau.

UN CANOTIER.

30, trois mâts américains *Curtiss C. Dow*, cap. Theng.

10 Mai, Golette du Protectorat *Lucy-Morris*, cap. Bonray.

21, Balancier américain *Maitland Sears*, cap. Peley S. Wing.

28, Balancier américain *Monticello*, cap. Baker.

29, id. *Isaac-Hopland*, cap. Hobbs.

7 Juin, Golette de Ralston *Mont-Monagac*, Tapu.

Elle prend le nom de *Mary* et le pavillon du protectorat.

8, Golette du Protectorat *Etna*, cap. Dumont.

11, Golette de Borahara *Sea-Lark*, cap. Blackett.

Mouvements du port de Papeete, du samedi 6 au samedi 13 Juin 1857.

ENTRÉS.

6 Juin, Golette de Ralston *Mary*, cap. Irvin, 7 tonneaux, 3 hommes d'équipage, 1 passager, venant de Ralston en 3 jours.

7, Golette de Ralston *Mary-Monagac*, cap. Tapu.

48 tonneaux, 4 hommes d'équipage, 4 passagers, venant de Haabhi en 4 jours.

8, Golette du Protectorat *Etna*, cap. Dumont, 11 tonneaux, 8 hommes d'équipage, 9 passagers, venant de San-Francisco en 30 jours.

11, Golette de Borahara *Sea-Lark*, cap. Blackett, 51 tonneaux, 7 hommes d'équipage, 3 passagers, venant de Borahara en 3 jours.

7 mai, Golette du Protectorat *Arauc*, cap. Lewis, pour les Pomotous.

7, Golette de Haabhi *Jane*, cap. Clark, pour Mangia.

9, Golette de Ralston *Mary*, cap. Irvin, pour Ralston.

12, Brig haubourgeois *Herc*, cap. Mottier, pour Honolulu.

13, Golette du Protectorat *Jane*, cap. Keith, pour les Iles-Hervey.

ARRIVÉS.

Le 11 juin, à 9 heures du matin, la Golette la *Papeete* a été halée sur cale.

L'imprimeur Gerant J. FAURE.

OBSERVATIONS METEOROLOGIQUES du 6 au 13 Juin.

DATES	HAUTEUR BAROMETRIQUE		TEMPERATURE			Moyenne de la nuit à 4 h. du soir.	Tension moyenne de la vapeur.	Humidité relat. en centièmes.	Quantité de pluie tombée.	Vents dominants pendant le jour.
	hauteur moyenne	oscillation diurne.	Minima.	Maxima.	Moyenne.					
S. 6	754.60	0.01-6	31.3	36.0	34.50	24.50	18.05	72.8		E.
D. 7	754.60	0.01-6	31.3	36.0	34.50	24.50	18.05	72.8		E.
L. 8	754.60	0.01-6	31.3	36.0	34.50	24.50	18.05	72.8		E.
M. 9	754.60	0.01-6	31.3	36.0	34.50	24.50	18.05	72.8		E.
M. 10	754.60	0.01-6	31.3	36.0	34.50	24.50	18.05	72.8		E.
M. 11	754.60	0.01-6	31.3	36.0	34.50	24.50	18.05	72.8		E.
V. 12	754.60	0.01-6	31.3	36.0	34.50	24.50	18.05	72.8		E.



SUPPLÉMENT

au MESSAGER de TAHITI du 14 JUIN 1887.



PRODUITS DIVERS.

Sous ce titre nous comprendons toutes les productions végétales qui, bien que ne constituant pas encore des articles d'exportation ou de consommation à Tahiti, seraient susceptibles d'être cultivées avec avantage par les colons.

Coton. Le *Gossypium indicum* a été importé et donne des capsules qui contiennent quatre grammes 80 centigrammes de produit net sans les graines. Ce coton est long, soyeux, d'un blanc très éclatant. Cette plante vient très bien dans les terrains, qui avoisinent le littoral et sa culture n'exige aucun frais.

Une espèce indigène, le *Gossypium religiosum*, possède à l'état sauvage à peu près partout. On la trouve sur les chemins, le long des plages et même jusqu'au bord de la mer dans des sables imprégnés d'eau salée; les indigènes la désignent sous le nom de *Vavai*. Cette espèce forme deux variétés; l'une de couleur jaune-faune (*nankin*), l'autre blanche, de qualité inférieure et qui ne produit que de très petites capsules. La culture du coton semble devoir reprendre incessamment.

BOMBA MALABARICUM. Cet arbre atteint une grande hauteur et une circonférence de 1 mètre, il a été introduit en 1845 par le Dr Johnson et commence à se répandre. Il donne des capsules qui renferment une soie grasse, courte, fine, frisée, et très brillante.

ARCEUTHIN CIBALANTICA. Cette plante lierbacée est appelée *Tiritio* par les indigènes qui en recueillent la soie blanche et brillante qu'elle fournit pour remplir des oreillers. Elle a été introduite dans la presqu'île en 1839 par M. Georges Orsmond, interprète du Gouvernement, et plantée à la même époque à Papete par le Dr Johnson. Les graines, qui sont emportées par le vent, se sont déjà répandues sur toute la surface de l'île. Ainsi rencontra-t-on cette plante partout et sur-tout dans les terrains humides. Sa racine, ainsi que nous avons déjà eu occasion de le dire, contient une matière colorante rouge et une matière colorante jaune.

Le riz, *Oryza sativa*. Le riz a été introduit par M. le C. Amiral Bonard qui, pour encourager les cultivateurs de l'époque, avait accordé une prime de cent francs à celui qui posséderait le plus beau champ. Les semences venaient de Manille et le sol de Tahiti paraissait leur convenir, malgré cela cette graine n'a pas été cultivée pendant plus de trois années. Il y a beaucoup de terrains humides et marécageux que l'on pourrait utiliser en y semant cette graine; on obtiendrait au moins deux récoltes par an.

Mais, *Zea Mays*. Le maïs est une plante précieuse pour ces Mers où il donne trois récoltes chaque année. On ne le cultive pas en grande quantité, on en sème seulement un peu, ça et là, dans quelques enclaves. Tous les terrains semblent convenir à cette plante qui donne un fourrage excellent.

ORGE, *Avena*. Ces semences viennent habituellement de Californie ou de Valparaiso. On en a semé autrefois à Tahiti mais on n'a pas laissé mûrir les épis, on s'est contenté d'en faire du fourrage.

ARACHIS HYPOGAEA. La Pistache de terre est une plante annuelle qui est originaire d'Afrique; on la cultive au Brésil, dans l'Inde, en Espagne, en Italie et dans plusieurs départements du sud de la France. Elle a été importée à Tahiti où elle se perdrait bientôt tous à fait si quelqu'un ne vient entreprendre sa culture, ou la trouva à Taonao.

Cette plante demande un terrain sablonneux afin que les gousses puissent s'enfoncer et mûrir. On en retire une huile que l'on obtient à froid et par expression. L'amande donne de 30 à 35 pour cent d'une huile blanche, douce et agréable au goût et qui se rancit que difficilement. On l'emploie pour la savonnerie, l'éclairage, le graissage des laines etc. etc. On obtient de 65 à 70 pour cent de Tourteau que l'on utilise comme engrais dans le midi de la France.

CAFFÉ, *Coffea Arabica*. Le café n'est plus cultivé il deviendrait pourtant une source de richesse si des personnes entendues ou soigneuses voulaient en continuer la culture. On en trouve plusieurs milliers de pieds qui ont été plantés autrefois dans des terrains qui avaient été disposés spécialement pour cette entreprise. La grande fertilité du sol de Tahiti assure chaque année des récoltes abondantes mais le manque de bras et la cherté de la main d'œuvre sont venus paralyser cette industrie. Circonstance d'autant plus regrettable que le café de Tahiti est d'une qualité supérieure. Cet arbrisseau fleurit en mars et en septembre.

TABAC, *Nicotiana glauca*. On rencontre cette plante sur les chemins où elle pousse à l'état sauvage, elle donne un produit de bonne qualité et porte le nom de *Amara*; quelques indigènes en cultivent un peu autour de leur case. Quand le plant est en fleurs, ils en récoltent les feuilles qu'ils font sécher à l'ombre. Après en avoir séparé les côtes les plus fortes, ils exposent ces feuilles ainsi déchirées à la flamme d'une lampe et en confectionnent ensuite des cigarettes en les entourant d'une feuille de Pandanus préparée pour cet usage (Rauera).

Le tabac de Tahiti n'est pas indigène, on en trouve deux espèces dont l'introduction remonte déjà assez loin. Quand les Tahitiens n'ont pas de *Amara* dans leur case ils achètent du tabac en tablettes qui vient d'Amérique et dont ils séchent encore les feuilles à la flamme d'une lampe avant d'en faire usage. Les Tahitiens fument-ils peu mais souvent, une cigarette se passe de l'un à l'autre et fait le tour de la réunion en présence de la quel elle a été confectionnée. Ils en font encore des masses fastidieuses, vulgairement appelées *Carottes* qu'ils se vendent entre eux à raison d'une piastre l'une. On pourrait donc, en regard à cette consommation journalière, cultiver le tabac de Tahiti dont les qualités de tabac sont certainement bien supérieures si on donnait à cette plante tous les soins qu'elle réclame.

CITRON, *Citrus medica*. Les citrons, *Taparo* des indigènes, sont très abondants; il s'en perd chaque année des quantités énormes aux quelles personne ne prend garde. On pourrait avec ce qui se perd, faire immédiatement plusieurs chargements de son suc acide, qui est demandé très souvent de St. Francisco, de Valparaiso et de Sydney. Nous ne saurions trop insister et conseiller la préparation du suc de citron qui n'exige que aussi dire aucun frais.

On pourrait encore ériger le suc de citron et le concentrer afin de pouvoir en exporter de plus grandes quantités à la fois. Dans cet état, il est recherché par les fabricants de produits chimiques qui l'emploient pour faire de l'acide citrique et par les fabricants d'instruments qui l'ont employé comme mordant dans leurs manufactures.

Les écorces ou zestes pourraient être employées sur place, on en retirerait de l'huile essentielle au moyen de la distillation. Le citron de Tahiti est à peu près de la grosseur d'un œuf de poule, sa peau est fine et mince, il y en a toute l'année.

ORANGE, *Citrus aurantium*. Les Oranges, qui portent le nom indigène de *Anani*, font l'objet d'un commerce entre Tahiti et San Francisco où elle se vendent de 40 à 60 piastres le mille. L'Orange n'est pas cultivée, on la trouve dans les vallées où il acquiert de très fortes dimensions. Malgré la grande quantité d'oranges qui se consomment à Tahiti, il en reste encore beaucoup qu'on laisse pourrir au pied des arbres et qui pourrissent, comme les citrons, donner une huile essentielle très recherchée dans la parfumerie.

CAMPÊRE, *Cassia*. Deux arbres qui ont été importés par M. le C. Amiral Bonard et qui se trouvent encore dans le jardin du Gouvernement, méritent une attention toute spéciale à cause des produits qu'ils donnent. Ce sont: Le *Laurus Camphora* et le *Laurus Cinnamonum*, qui fournissent l'un le Camphre l'autre la Cassie. Ces arbres viennent très bien, le sol de Tahiti paraît leur convenir; il serait donc à désirer qu'on tentât de les multiplier.

YANILLE, *Vanilla planifolia*. La Vanille, *Epidendrum canillo* de Lin; *Vanilla aromatica* de Sw. n'est pas encore très répandue, on ne la trouve que dans quelques jardins. Elle est originaire de Manille et a été introduite en 1818 par M. l'Amiral Hamelin. Elle a fleuri en 1850 et on en retrouve encore un pied dans le jardin du Gouvernement. Plus tard M. le C. Amiral Bonard en a envoyé de Paris, de nouveaux plants dont les gousses n'ont pas supporté en qualité celles qui provenaient des plants importés en 1818 par la frégate la *Virginie*.

Les Vanilliers qui rapportent le plus actuellement sont ceux du jardin de l'Administration de Marine, ils sont l'objet de soins particuliers, on y féconde les fleurs et chaque année on récolte une grande quantité de gousses fort belles et de qualité supérieure.

On a tenté de répandre la Vanille sur les bords de l'île, mais les essais sont jusqu'à présent restés infructueux. On en a planté à Païtahu qui depuis dix ans qu'on l'observe, n'a jamais fleuri. Nous sommes pourtant persuadé qu'en obtenant de bons résultats si on la plantait dans

une meilleure exposition et surtout si quelqu'un voulait en faire l'objet d'une culture spéciale dans ces parages.

Le Vanille a encore été introduite à Nukua-hiva (la marquise); Elle y venait parfaitement mais les plants ont péri par suite de soins entendus et de personnes intéressées à les faire produire.

SUCRE.

Le *Saccharum officinarum* du Lin; Canne à sucre, des indigènes, a été cultivé autrefois. Plusieurs districts ont même fabriqué un peu de sucre de bonne qualité dont le placement a été facile et très avantageux; tels sont les districts de Paparuri, de Papara et de Taonua.

La canne a sucre fleurit du mois de Mai au mois de Septembre et peut se couper à différentes époques suivant les espèces.

On connaît à Tahiti huit variétés de canne que l'on désigne par les noms indigènes qui suivent:

1^{re} *Ele*, Tige d'un beau violet, grosse et contenant beaucoup de jus, sa moëlle est violette. Cette variété se coupe au bout de 14 mois, elle donne beaucoup de sucre mais un peu moins de sucre cristallisable que les autres. Elle n'est point indigène et a été importée de Batavia en 1783 par Bougainville et Bligh qui en échange ont reçu nos autres colonies des variétés de cannes à sucre verte et à tige jaune qui depuis sont connues sous les autres noms.

2^{re} *Ruru ou Rururu*, Tige d'un violet clair, à moëlle blanche; les jeunes feuilles sont violettes. La tige de cette variété a du rapport avec celle de la précédente mais leur moëlle offre une caractéristique de coloration qui ne permet pas de les confondre. Les indigènes emploient de préférence le jus de cette canne dans la préparation de leurs remèdes. Cette variété vient des îles de l'archipel de Cook, de l'île *Rururu*, dont elle porte le nom.

3^{re} *Ouvra*, Tige violacée, marquée de bandes longitudinales d'un beau jaune c'est la canne rubrae; La pulpe est blanche. Cette variété devient très grosse surtout quand on la plante dans un terrain humide.

4^{re} *Vaiki*, Vaiki sous ou simplement sous (blanc) à cause de la couleur de sa tige qui est blanche. Sa moëlle, qui est blanche, ne contient pas autant de jus que les autres espèces mais c'est la plus riche en sucre cristallisable. Elle a été importée des Sandwich ainsi que l'indique le mot *Vaiki*, nom que les Tahitiens donnent à ces îles.

5^{re} *Picoure*, Tige légèrement rougeâtre qui ne devient pas aussi grosse que celle des espèces qui précèdent et dont les extrémités sont aussi plus rapprochées.

La moëlle de cette variété est blanche et son jus n'est pas très riche, cette espèce est regardée comme inférieure.

6^{re} *Imoua*, Tige verte, fragile et à cassure nette sans déchirure du tissu ligneux extérieur; moëlle blanche. Cette variété est très riche mais on la cultive rarement à cause des nombreux poils dont elle se couvre à mesure qu'elle pousse. Ces poils jettent dans les doigts quand on saisit la canne pour la couper et s'introduisent aussi dans les organes respiratoires de ceux qui sont chargés de l'exploiter.

7^{re} *Aoue*, Tige jaunâtre, rubescée de vert clair, ayant quelque rapport avec celle du *Vaiki*. Sa moëlle est blanche, tendre et très juteuse; aussi les Tahitiens mangent-ils cette variété de préférence; elle n'est pas très riche en sucre cristallisable.

8^{re} *Pun-to*, (*Saccharum Fatuum*).

On trouve de plus deux autres variétés indigènes qui poussent sur le sommet des montagnes dont les tiges ne sont pas grosses et que les indigènes désignent sous le nom générique de *Ti-Acho*.

La première variété, appelée *Ti-Patu* est rouge, elle contient plus de jus que la seconde dont la tige est blanche. Ces variétés appartiennent à l'espèce dite *Saccharum Spontanum* de Forster ou *Saccharum Floridum* de La Bill.

Les cannes de Tahiti donnent un quart de jus et un sixième de sucre cristallisable de plus que les cannes de nos autres colonies. Les cannes des Antilles, dites d'O-Taiti sont actuellement dépréciées, les recolter serait nécessaire sous tous les rapports, il y a donc intérêt pour Tahiti à entreprendre de nouveau cette culture.

COCOTIER *COCOS NUCIFERA*.

Le cocotier est excessivement abondant dans les îles de l'Océanie; il lui faut de sept à dix ans pour produire, mais au bout de ce temps chaque arbre rapporte une moyenne de 50 fr. par la vente seule de ses fruits. Il affecte, particulièrement le voisinage de la mer et on trouve, dans les différents archipels de l'Océan pacifique, des îles qui en sont complètement couvertes. Les Tahitiens, qui lui ont donné le nom de *Hariri*, en connaissent de nombreuses variétés dont nous ferons connaître seulement les principales:

1^{re} *Enahiri*, c'est la plus belle des variétés, ses fruits

sont très gros, verdâtres et recherchés des indigènes qui en font des coupes, *Api Hariri* (coquille de coco).

2^{re} *Ona*, les fruits sont jaunes même lorsqu'ils sont très jeunes; ils ne deviennent pas très gros.

3^{re} *Ouvra*, les fruits sont noirs et très estimés pour le goût de l'amande.

4^{re} *Poufu*, les fruits sont rougeâtres et leur enveloppe se fendille dans le sens de la longueur.

5^{re} *Rururu*, les fruits sont petits mais le régime est très fourni.

6^{re} *Maroua*, Cette variété vient des îles Ponatu, les fruits se renferment pas de liquide et quand on brasse l'amanche se détache complètement sous forme de bousse.

7^{re} *Kapoua*, cette espèce est particulière aux îles Ponatu qui en sont couvertes. C'est celle que les habitants mangent et avec laquelle on prépare l'huile de coco dans ces îles.

Il faut de 20 à 25 cocos pour obtenir un gallon d'huile de 3 livres 70 centièmes. Pour la préparation, les habitants des îles Ponatu n'emploient que les fruits qui tombent naturellement de l'arbre et Anua, l'un d'eux, peut en fournir chaque année de 3 à 400 tonnes.

Pour l'obtenir, on rape les amandes et l'on met les débris dans une pirogue quel'on a soin d'élever à un mètre environ du sol afin que les animaux n'y puissent manger ce qu'elle contient. On creuse un petit réservoir à l'arrière et à l'une des extrémités de cette pirogue; on arrose ensuite la masse avec l'eau contenue dans les fruits. Si le lait de coco ne suffit pas on y ajoute de l'eau de mer et on laisse le tout fermenter au soleil. On couvre ce mélange avec des feuilles tressées en forme de nattes lorsqu'il vient à pleuvoir on qu'il y ait du vent on le recouvre de paille. Au fur et à mesure que l'huile se forme elle se rend dans le réservoir, on la recueille, on la met dans des trancs de cocotiers creusés et on la garde dans ces réservoirs jusqu'au moment de la livraison. Au bout de 25 à 30 jours la masse a rendu toute l'huile qu'elle était susceptible de produire et les résidus sont soumis à la presse.

Cette opération se fait habitudelement fort mal et l'on perd beaucoup d'huile. Pour la pratiquer on fixe au tranc d'un cocotier une tige de Pandanus, tressée en forme de gouttière et qu'on incline vers le sol. Après y avoir mis les résidus, on place par dessus un morceau de bois rond entrant exactement dans la gouttière, sur lequel les indigènes s'assoient alors, en plus ou moins grand nombre afin d'appuyer la pression suffisante. Lorsque le marc a été ainsi exprimé, on le jette car lorsque les animaux, qui en sont friands, mangent ces résidus ils deviennent promptement malades.

Chaque habitant des îles Ponatu fait son huile chez lui et avec les fruits de sa propriété. On la lui achète à 4 fr. 50 c. le gallon payable en marchandises ou seulement 4 fr. payable en espèces. Elle se vend dans le commerce de 5 fr. à 8 fr. 25 cent, prise sur les îles. Elle vaut à Tahiti 2 fr. 50 au détail.

En employant des moyens convenables on pourrait obtenir beaucoup plus d'huile d'une même quantité de coco; on aurait en outre un produit plus agréable à l'odorat et au goût, car cette huile ainsi pressée est toujours rance, fortement colorée et n'est pas mangeable.

On peut la purifier et lui retirer son odeur en la brassant dans des barriques avec du charbon mélangé au sable de rivière bien lavé. Après plusieurs agitations on laisse le tout reposer et l'huile qui surnage devient claire, limpide et presque inodore.

Cette huile est principalement employée à Tahiti pour l'éclairage et dans la savonnerie. Elle a l'inconvénient de détériorer les lampes et de répandre aussi une très mauvaise odeur. Elle fait la base du remède, huile parfumée des indigènes, mis quand on dit la faire servir à cet usage on la prend aussi fraîche que possible. On trouve dans le commerce des huiles de coco purifiées qui se vendent alors 5 francs le gallon.

Le fruit du cocotier est partie de la nourriture des habitants de Tahiti, qui préparent aussi avec la noix rapée une conserve agréablement qu'ils nomment *Tuero*.

L'enveloppe lignifiée du fruit, appelée *Pera*, sert à faire de la bresse appelée *Nape* que l'on conditionne surtout aux îles Ponatu et que l'on emploie à faire des fonds de bûches, pour relier entre elles les pièces du bois de leurs pirogues ou pour y fixer le balancier.

Le Bourgeois terminal de l'arbre, composé de jeunes feuilles blanches et tendres, se mange. Les Tahitiens en separent l'épiderme avec beaucoup d'adresse et se font des panaches légers qui flottent au vent et dont elles s'ornent la tête les jours de fête. Cette parure porte le nom de *Bureurea*.

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

L'ingénieur Gérard J. FAURE.