

On s'abonne au bureau  
des journaux européens.  
Paris 12 fr. — PAR AN.  
Journal par trimestre et  
à l'étranger.

# LE MESSENGER

ANNONCES : 4 fr. la ligne  
caractères 9 points (par. tou.)  
AU COMPTANT.  
S'adresser au bureau des  
affaires européennes.

## DE TAHITI.

### NOUVELLE LOCALE

Le Comandant Particulier, Commissaire Impérial p. i. est rentré à Papeete, mardi matin, 28 du courant, ayant terminé sa inspection dans les districts de Moorea.

### NOUVELLES DIVERSES.

On écrit de Marseille: Les travaux de la rade de Cherbourg n'ont plus le monopole de ces mines immenses qui abattent instantanément des montagnes entières. Les chantiers de la Joliette vont bientôt présenter ce prodigieux spectacle aux Marseillais; mais les travaux du Frioul nous donneront préalablement d'immenses spectacles de ces gigantesques opérations, dont les proportions, croyons-nous, n'ont jamais été égales. Cinq mines sont pratiquées sur la partie de l'île qui fait face à notre rade; elles consistent chacune en une galerie droite de 80 mètres de profondeur reposant sur une autre galerie transversale de 18 mètres qu'elle partage en deux parties égales, le tout formant assez exactement un T. A chaque extrémité de la galerie inférieure est creusé un puits de 3 mètres de profondeur qui devra contenir 4,000 kilogrammes de poudre, soit 8,000 pour les deux. Les vides de la galerie seront ensuite remplis par un massif de maçonnerie, et le feu sera par le fil électrique. On peut facilement se faire une idée de la puissance destructive d'un tel appareil. L'explosion pourra être facilement aperçue de tous les points de la côte, mais surtout de la jetée de la Joliette. On évaluait à plus de 40,000 mètres cubes la masse de rochers qu'elle doit soulever.

Non loin dans la Revue coloniale les détails qui suivent sur l'installation de l'adoption dans l'Inde:

L'adoption autorisée donnait lieu à des fraudes nombreuses. Les Indiens ne pouvaient espérer le séjour des bienheureux qu'autant qu'ils ont en fils pour procéder aux cérémonies de leurs funérailles, de la est né le besoin d'incassables adoptions. L'adoptant, d'après les lois indiennes, doit choisir l'adopté parmi ses plus proches parents; il arrivait souvent que les règles étaient transgressées et qu'un étranger venait usurper une filiation à laquelle il n'avait pas droit; il en résultait de nombreux procès, et le juge était souvent embarrassé pour débrouiller le chaos dans lequel la vérité était perdue. L'arrêté du 29 décembre a posé les règles invariables de l'adoption et comblé la lacune existante. Aujourd'hui une adoption est prouvée être faite par un Indien, sujet français, soit sur notre territoire, soit chez les Anglais, qu'en vertu d'un acte authentique, homologué par le tribunal connaissant des affaires de caste. L'adoptant, après les avoir, pour procurer régulièrement à leur mari défunt les bénéfices des cérémonies posthumes, est réglé de la même manière; mais elles doivent, en outre, se pourvoir de l'acceptation des parents de leur époux qui ont le droit de refuser l'adoption.

### Du maïs considéré sous le point de vue de l'alimentation publique.

#### SUITE.

Pour convertir le maïs en tortillas, on le fait bouillir dans de l'eau avec une petite quantité de rhum cuit ou de cendre de bois, jusqu'à ce que la pellicule du grain s'enlève avec facilité; alors on le retire du feu et on le lave à plusieurs eaux. La substance alcaline facile non seulement l'extraction de cette pellicule ou son, elle désagrége les grains de fécule polyédrique qui forme dans les maïs durs et demi-durs cette partie coriace et dure que tout le monde connaît; et qui donne à la farine ordinaire ce long-cœur, sablonneux et se gonfle après qu'il a été cuit, après la cuisson. On broie ensuite le maïs sur une pierre dure légèrement piquée. Les femmes sont chargées de ce travail et s'en acquittent avec autant d'adresse que de promptitude. La pierre à moulin est un instrument rotatoire qu'on trousse dans toutes les maisons et qui est d'une commodité extrême. Posée sur une base en maçonnerie ou en bois, à environ 75 centimètres du sol, elle ne fatigue pas l'opérateur, qui, penché sur elle, dispose à son aise de toute la force de ses bras et manie le rouleau comme j'avais décrit.

Lorsque le maïs est réduit en pâte fine et assez plastique, grâce à l'eau qu'on y ajoute, les moulinettes la divisent par petites pelotes qu'elles émettent légèrement entre leurs mains et en forment des petites galettes dont la grosseur varie suivant le goût du consommateur, le degré de finesse de la pâte et la qualité du grain. Cette grosseur varie entre 3 et 8 millimètres. Elles les posent ensuite sur une plaque de terre cuite d'environ 1 mètre de diamètre, placée sur

une espèce de fourneau bas, fait de maçonnerie grossière et chauffée avec un bois très-mou, fournissant un feu clair. Cette plaque, nommée *comal*, est l'objet d'une fabrication assez importante dans plusieurs villages d'Indes. Dans quelques *haciendas* (fermes) les comals sont en fer. Les galettes de maïs sont cuites très-promptement; elles doivent être très peu colorées par l'action du feu et molles: On les emploie les unes sur les autres, à la manière des crêpes, et on les enveloppe dans une serviette propre pour les servir sur table. Il est curieux de voir la manière dont les habitants du pays mangent la tortilla. Souvent elle leur sert d'assiette, et les pauvres gens s'en servent comme d'une souille et saisissez avec beaucoup d'adresse des houches de substances presque liquides, au milieu de la galette. Nous citons dans leur cas des détails afin de donner une idée aussi exacte que possible de la préparation du pain de maïs dans l'Amérique espagnole, bien différente, comme on le voit, de celle que l'on emploie dans le midi de la France.

Quand les Indiens voyagent, ils emportent la pâte de maïs enveloppée dans des feuilles de bananier. Ils appellent cette pâte *tostamita*. Lorsqu'ils font une halte, ils allument du feu, coupent cette masse en tranches minces et les fait légèrement griller. On prépare avec de la pâte de maïs cuit une sorte de biscuit qui sert aux militaires et aux voyageurs pour les expéditions de quelque durée. Ce biscuit, appelé *tostoposté*, se conserve très-longtemps sans altération. On le mange généralement après l'avoir fait tremper dans l'eau. C'est souvent la seule nourriture que prennent les soldats de pays dans des excursions de plusieurs semaines. On emploie le maïs plus cuit pour la préparation du *tostoposté*, et on laisse les galettes plus longtemps sur le *comal*, ensuite on achève leur dessiccation dans un four ordinaire à pain. Les Indiens d'ajoutent pas de sel à la pâte de la tortilla; ils se mettent quelquefois dans celle du *tostoposté*. Les Indiens mangent le maïs sans le faire cuire. L'ail est une bouillie qui se fait avec la pâte moule, comme nous l'avons indiqué précédemment, et à laquelle on ajoute un peu de sucre; c'est la même bouillie sans sucre. *Hidanté* est la bouillie préparée avec les grains laiteux et légèrement sucrés des épis verts. Dans le Mexique et l'Amérique centrale, on fait une grande consommation de maïs qui n'est pas entièrement noir. On le fait rôtir sous la cendre, bouillir avec un peu de viande ou on le réduit en aïoli.

Certaines variétés de maïs ont dans ces contrées des propriétés qui les font employer à des usages différents. Le maïs jaune à grains très-durs est considéré comme un peu plus nutritif que le blanc; on le donne de préférence aux poules et aux cochons. Le maïs blanc est préféré pour faire des tortillas d'un aspect plus agréable. Le maïs noir passe pour être très-rafraîchissant et entre dans la composition de quelques remèdes. Nous avons remarqué que cette variété se produit dans les parages frontaux.

Le maïs entre également dans la préparation de certaines boissons. Le *tiste* est une espèce de chocolat qui se prend froid et à la propriété de rafraîchir mieux que toute autre espèce de liqueur pendant les fortes chaleurs. On le prépare en réduisant en poudre une livre de maïs tortillé passé au tamis, 60 grammes de cacao également tortillé, 4 kilogrammes de sucre, 60 grammes de cannelle fine et environ 10 grammes de cacao (*bixa orellana*). Une fois mêlés, toutes ces poudres se conservent pour l'usage dans des flacons. Pour faire un verre du *tiste* on prend deux cuillères de cette poudre et on la dilue dans une chocolatière avec une quantité suffisante d'eau; puis on bat le mélange avec violence, de manière à former beaucoup d'écume et à faire tenir pendant longtemps la poudre en suspension. On doit le boire aussitôt: batta. Le *tiste* joue un grand rôle comme rafraîchissant dans les fêtes des Indiens. La boisson fermentée connue sous le nom de *chicha*, et dont les Indiens font un usage souvent abusif, se prépare avec du sucre de canne brut (*panela*, *rapadura* ou *dulce*), un peu de maïs en grains et des fruits secs d'une espèce de stérébiathace (*spendias*, aux colonies *moindras*, prunes des Antilles). Quand cette liqueur commence à fermenter, elle s'appelle *ayun dulce* et à quelque analogie avec le cidre. Lorsque elle est *forte*, les Indiens la boivent chaude.

Enfin, avec la pâte de maïs on prépare une foule de mets dont nous nous dispenserons de faire la description.

Comme on le voit par les détails précédents, le maïs est pour les habitants de l'Amérique espagnole l'aliment principal, aliment plus précieux pour eux que le bananier, dont on a tant exagéré les propriétés alimentaires et les services multiples.

Le maïs donne un excellent fourrage. Les enveloppes multiples de ses épis ont plusieurs usages. Mêlés avec du son et une petite quantité de sel, elles forment un excellent aliment pour les vaches. Autrui; elles servent pour la confection de matelas très-sains, la préparation des

Non-fermiers ou en insistant sur un des points les plus importants de cet écrit, la *préparation de la tortille*: rien n'est plus économique ni plus rationnel. Les parties coriées et polyédriques des grains se désagrègent facilement et forment une pâte plus assimilable; le son disparaît sans montre préalable; le goût de maïs (sui generis) est presque complètement détruit; chaque ménage prépare son pain sans four, d'une construction généralement coûteuse, avec peu de combustible, et n'a plus besoin de payer de façon à la boulangerie.

PAR M. JAMES HAMILTON.

Dans les environs de Labrak est un puits faubux, renommé pour sa boëte, où il vient de plusieurs lieux à la recherche des hommes et des femmes puer de l'eau. Nous laissons M. Hamilton ramasser loi-même les scènes qui se passent sous ses yeux à cet endroit.

[illegible]

OBSERVATIONS METEOROLOG.

\* Il est impossible de raconter la masse d'histoires semblables auxquelles les mahométans ont foi dans ce pays; il y a des chercheurs de trésors, des faiseurs d'or et de pierres précieuses, etc., etc. »  
{ La suite au prochain Numéro. }

90 Avril. Transport Français *Néron*, commandé

1<sup>er</sup> Août. Corvette Française *Eurydice*, comman-

DE COMMERCE.

id. *Julio, cap. Danham.*

1<sup>er</sup> Août. Corvette Française *Eurydice*, commandée

8 hommes d'équipage, 24 passagers dont 46 prisonniers.

Caillat, enseigne de vaisseau, venant des Pomotous

Tombouai et Rorutu.

© 2006 The Authors  
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd

Moyenne	Tension	Humidité	Quantité	Vent
---------	---------	----------	----------	------

soil.	vapour.			
-------	---------	--	--	--

23.30	47.54	78.4	9.0
-------	-------	------	-----

[illegible]

DATES	HAUTEUR BAROMÉTRIQUE			TEMPÉRATURE			Tension moyenne de la vapeur.	Humidité relative en centièmes.	Quantité de pluie tombée.	Vents dominants pendant le jour.
	hauteur moyenne	variation diurne.	Minima.	Maxima.	Moyenne.					
S. 4	762,45	001,8	49,6	27,7	32,45	22,60	16,63	87,66		
D. 5	761,30	001,4	47,2	29,8	32,00	22,52	16,92	79,90		
N. 6	759,77	001,3	47,3	30,0	32,50	22,63	17,88	82,30		N.E.
N. 7	760,87	001,0	49,7	29,1	32,50	22,63	17,88	78,4		N.E.
N. 8	762,07	001,6	48,0	30,6	32,30	22,50	16,23	76,0		O.
N. 9	762,12	001,4	47,5	29,9	31,70	21,82	14,61	72,6		O.
N. 10	761,97	001,8	46,3	28,8	21,03	21,35	14,35	71,6		N.N.O.