

LE MESSENGER

ANNONCES : 4 fr. la ligne
caractère 9 points (pet. rom)
AU COMPTANT.
S'adresser à l'imprimerie.

DE TAHITI.

Papetee le 16 Mai 1858.

NOTES SUR

L'ECONOMIE DOMESTIQUE.

Instructions pour une bonne administration Intérieure des colons et agriculteurs indigènes.

Economie domestique.

L'ouvrage que nous publions doit son mérite à sa clarté, à sa méthode. Nous n'enseignons rien que nous n'ayons expérimenté nous-même, et nous le disons d'une manière simple afin d'être compris par tous.

Nous nous appliquerons entre autres à dépeindre au public la manière la plus saine pour faire du beurre et du fromage. Ces deux produits sont à la hauteur de nos tables les plus confortables, sont à la hauteur de tous; ainsi, avec peu, on peut se confectionner soi-même des hors d'œuvres qui aiguisent au même temps qu'ils calment l'appétit. Dans les nombreux pays que j'ai parcourus depuis mon enfance, j'ai été à même de m'apercevoir qu'entre tous les produits alimentaires celui du laitage est des plus estimés, des plus nourrissants et des plus sains.

Avis donc aux propriétaires de vaches, tant Européens qu'indigènes, faites du beurre et du fromage et vous y trouverez d'amples bénéfices, soit que vous en soyez vous-mêmes les consommateurs, soit que d'autres vous l'échangent pour de belle monnaie afin d'avoir le plaisir d'en humecter leur palais.

Manière de faire du Beurre.

Avant de nous vaches laitières il est urgent, si non indispensable, de les traire deux fois par jour, le matin et le soir, de cette manière vous obtenez un lait plus riche et beaucoup plus abondant et vous obtenez, en outre, aux inconvénients qui résultent de la chaleur du climat. Traité à de courts intervalles, le lait a le temps de déposer sa crème avant de s'agiter ou de se cailler.

Après avoir traité vos vaches déposez votre lait dans un vase en terre qui doit être plat autant que possible; et peu profond; de cette manière la composition de la crème s'opère plus librement et elle vient ainsi sans obstacle surrager à la surface.

Cette première opération terminée, laissez votre lait reposer pendant 24 heures à l'ombre et à l'abri des courants et de la poussière, après ce laps de temps prenez une cuillère, enlevez légèrement la crème qui repose à la surface et la déposez dans un bocal quelconque en verre — une fois toute votre crème dans le bocal, fermez-en le goulot et agitez fortement le dit vase.

Après quelque temps de secousses fortes et continues cette crème nageuse à l'état liquide se transformera en une pâte que vous n'avez qu'à baptiser du nom de beurre.

Dans le cas où la crème mettrait trop de temps à se solidifier vous pourriez y jeter une pincée de sel fin et vous arriveriez ainsi à un prompt résultat, seulement le beurre se trouverait alors légèrement salé.

Quand vous voyez le beurre entièrement formé jetez le petit lait, introduisez à plusieurs reprises, dans le bocal un peu d'eau fraîche et agitez encore — vous aurez soin de ne cesser cette dernière opération que lorsque vous verrez l'eau que vous y aurez introduite, en sortir parfaitement claire, et votre beurre sera alors terminé.

Manière de saler le beurre.

Prenez pour saler le beurre deux parties de sel de cuisine, une partie de sucre, et une partie de salpêtre, mixez et pilez parfaitement le tout; répartissez également une once de ce mélange sur douze fois autant de beurre et pétrissez de la manière ordinaire, afin que les sels pénètrent de toutes parts. Mettez-le, après cette opération, dans divers vases que vous aurez soin de bien boucher et laissez-le ainsi au moins trois semaines avant de vous en servir.

Moyen pour rétablir le beurre fort.

Lorsque le beurre frais n'a pas été salé à temps, ou que le beurre salé est devenu rance ou qu'il est devenu moisi, il faut le faire fondre, l'écouler, et tremper dedans une croûte de pain bien grillée de tous côtés. Au bout d'une minute ou deux, le beurre n'a plus aucune odeur désagréable, mais la croûte de pain est devenue fétide.

Si le beurre n'avait contracté qu'un léger goût de rancidité, on le lui ferait perdre en le lavant et en l'agitant dans beaucoup d'eau fraîche.

Manière de faire du fromage.

À un bout d'un certain temps que vous avez enlevé la crème, le lait se caille. Dans cet état vous y mettez, suivant la quantité, une ou deux pincées de sel fin et quelques pincées de poivre, vous mélangez bien le tout avec les mains et y ajoutez, si cela vous convient, une pincée de poivre de cayenne, ce qui lui donne un goût fort agréable pour la plupart des palais, laissez ce mélange reposer pendant 24 heures après lesquelles vous verserez le tout dans un linge que vous suspendrez par les quatre coins et que vous laissez tranquillement s'égoutter pendant 24 heures.

Cette opération terminée, et le caillé étant suffisamment égoutté, vous le partagerez dans de petits morceaux de linge que vous placerez dans des moules de la dimension que vous jugerez convenable et dont le fond devra être percé de petites trous pour laisser s'écouler la substance liquide qui restera encore.

Vous mettez ces moules au grand air et à l'ombre, et vous pressez de temps en temps vos fromages pour faciliter l'écoulement de la partie aqueuse et leur donner la consistance voulue.

Après quelques heures vous les retirez du moule et vous pouvez les servir à un gourmet quelconque. Soyez sûr que les compliments ne vous feront pas défaut.

Pour préserver le fromage des

VERS.

Lorsque vous apercevez des vers dans votre fromage, vous n'avez qu'à faire dissoudre une légère quantité de sel de nître dans un verre d'eau fraîche, tremper dans cette solution un linge bien propre, le presser et en recouvrir vos fromages; 24 heures après découverts les et vous verrez avec plaisir qu'il n'y a plus de trace de vers et que votre fromage a toujours conservé sa saveur.

Pour conserver le lait frais.

Mettre du lait frais dans une bouteille bien bouchée, plonger-la pendant un quart d'heure dans de l'eau bouillante et vous conserverez votre lait pendant des années entières, presque aussi sain qu'il était d'abord.

Moyen de conserver les œufs.

Il faut avoir dans ce but des vases d'une capacité modérée, de la contenance, par exemple, de 40 à 60 onces; car si on leur donnait une plus grande dimension, le poids des œufs placés dans la partie supérieure, agissant sur ceux qui se trouvent dans le fond, les briserait, et l'un écoulerait par là une partie. On fait de l'eau de chaux en prenant 40 livres de chaux sur cent d'eau; on verse celle-ci sur la chaux petit à petit; on délaie bien le tout. Lorsque cette eau a reposé pendant quelques heures, on la met dans un vase, on l'on dépose chaque jour les œufs aussitôt qu'ils sont pondus, car si l'on attendait au lendemain ils auraient perdu leur fraîcheur primitive. On tient en réserve dans un autre vase de l'eau de chaux pour couvrir à la hauteur de deux ou trois pouces, lorsque il est nécessaire, les œufs dont on fait chaque jour le dépôt. On descend le vase à la cave, afin qu'il soit toujours exposé à une température égale. Il faut avoir soin de le boucher ou de le couvrir pour intercepter une communication immédiate avec l'air. On conserve ainsi les œufs d'une année à l'autre dans un bon état de fraîcheur.

Jean Lagardette.



VARIÉTÉS.

RÉCITS DE LA KABYLIE.

CHRONIQUE DE 1897.

SUITE.

Mais Ait-el-Hassem est pris: entraîné par l'ivresse du triomphe, les soldats-pour aller trop loin, parmi l'ennemi et ne plus revenir. Le maréchal fait sonner la retraite. Les zouaves reviennent par tous côtés, un peu comblés des châtiments qui ont fait vider, à un porte au bout de son fusil, saillies dans sa baïonnette, des gallettes Kabyles moites et mal-bûtes; un autre piole sous le barreau d'un sac si rempli, que le bûle qu'il contient mûle par les coutures; un troisième tient un étou de fer forgé. Celui-ci porte à l'épaule comme une amphore, un grand vase de terre rouge, à peintures noires, à forme étrusque. Celui-là rapporte à deux mains une jarre pleine d'huile; la plupart sont chargés de menues poteries rougeâtres à formes antiques. Mais, en vérité, comme ils disent, la razzia ne vaut pas la course, et, à travers des rires, chacun d'eux, en passant, se plaint de ces brigands de Kabyles qui ont tout emporté.

Les deux principaux villages des Beni-Yenni sont aux mains des deux divisions; il ne reste plus à prendre que Taourirt-Mimoun et Taourirt-el-Badaj, situés sur le même cantre-fort, à mille ou douze cents mètres l'un de l'autre, et à six ou sept cents mètres d'Ait-el-Arba, plus bas, de l'autre côté d'un vallon à pentes douces, qui rend l'attaque facile.

Le maréchal donne aux troupes un repos de quelques heures. Elles en profitent pour manger d'abord: car, quoi qu'en prétendent quelques soi-disant poètes, manger est ici-bas le premier besoin, et, partant, le premier soin de toute créature animée. Les soldats ont laissé leurs sacs dans la valée avec les mulets, mais ils ont le café et le biscuit, ces provisions de route qu'ils ne laissent jamais. Chacun d'eux s'installe vite et bien; les quelques provisions de bouche trouvées dans les deux villages ajoutent leurs maigres hors-d'œuvres à la prébende ordinaire: le bois et les poteries ne manquent pas; en quelques minutes, des feux aux flammes claires, aux foyers comme des fourneaux, couvrent de tous côtés les crêtes de la montagne. Quand aux officiers, c'est autre chose: les mulets des provisions ne sont pas arrivés. Chacun mange comme il peut ce qu'il peut trouver. Les prévisions viennent au secours des oublieux; les soldats partagent fraternellement leur ordinaire avec leurs chefs qui n'ont rien. Le maréchal, quelques généraux et l'état-major s'installent sous un figuier et font de compagnie, une maigre pitance avec un vigoureux appétit. A la guerre comme à la guerre. Si les héros affamés de l'Italie, les martyrs de la Russie, nos pères, avaient toujours trouvé comme nous, si chaud bœuf, si et chère fige, combien hélas, combien de ceux qui ne sont pas revenus, de ceux dont les os blanchissent dans le gouffre, avec nous aujourd'hui, encore, vieillards doucement assis autour du foyer natal!

Pendant le calas de ces bécasses victorieux, deux escadrons de cavalerie, sous les ordres du colonel Fédou, viennent camper sur le petit plateau d'Ait-el-Hassem. Depuis trente-cinq jours, sans mouvements, chevaux et cavaliers sont consumés par la chaleur torride de la plaine du Sebati; chaque jour, depuis un mois, ils subissent, dit-on, quarante degrés passés, à l'ombre: ils ont besoin de l'air et des dangers de la montagne. La cavalerie inspire aux Kabyles montagnards une terreur indicible; son apparition sur ces crêtes réputées inaccessibles peut agir sur les superstitieux Berbères et accélérer leur soumission. A ces fins, le maréchal a fait monter deux escadrons chez les Beni-Yenni, dans les plateaux, plus larges et moins accidentés que ceux des autres tribus, permettant aux chevaux de se déplacer librement. Ils ont quitté au point du jour leur camp de Sékhou-Medjoud dans la plaine du Sebati, suivi les gorges de l'oued Aïsi et de l'Oued-Tiéta, puis, par le chemin du général Renault, rendu pratiquement dans la matinée, gravi pacifiquement la crête des Yenni.

Le maréchal leur laisse quelques instants de repos; puis, afin d'utiliser immédiatement leur présence en frap-

pant les Kabyles d'un effort favorable aux soumissions, de l'ordre à la division Jusuf d'envahir le village de Taourirt-Mimoun, dont les défenseurs, égarés par l'impuissance, font que Ait-el-Arba un peu presque inoffensif, mais incessant. Quelques fusées, au vol toujours pittoresque et capricieux, puis une batterie d'artillerie plus sérieuse, chassent d'abord l'ennemi du village qu'il occupe: l'artillerie marche sur la bourgade abandonnée et s'en empare sans résistance; presque sans danger, à peu près comme dans une petite guerre, le vaisseau de convention prend, après parade, le camp du vaincu. Mais tandis que les fantassins se répandent dans les maisons, les deux escadrons de cavalerie, chasseurs et spahis, descendent derrière eux, tournent le village par la gauche, et, se répandant sur un versant demi-boisé qui le borde, se jettent sur les fuyards attendus et les poursuivent aussi loin que les chevaux peuvent aller à travers les accidents du terrain. Deux cavaliers et M. Gualier, sous-lieutenant des chasseurs, sont blessés dans cette charge.

Les deux divisions bornent à leurs efforts et prennent camp dans leurs positions respectives. Le général Renault reste autour d'Ait-el-Hassem: le maréchal s'installe au centre de sa division. Le général Jusuf occupe Ait-el-Arba et Taourirt-Mimoun. La crête et les villages principaux des Beni-Yenni sont conquis. Pour occuper leur territoire tout entier, il ne reste à prendre qu'un seul village facile à aborder, et quelques hameaux qui couvrent les contre-forts inférieurs. La lutte réelle est terminée, quant à la tribu des Beni-Yenni.

(La suite au prochain numéro)

DATIMENTS SUR RADE.

DE GENÈVE.

8 Janv. Golette coloniale Hydrographe.
19 mars, transport Français Inépuisable, M. Desperles.
Lieutenant de vaisseau.

29 Avril, Aviso à vapeur, Milan, de Peralo cap de Frégate, en partance.

30. Golette coloniale Paquette Lisas. quartier-Maitre, DE COMMERCE.

20. avril, Trois mots Français Napéto 1^{er} cap. Guezennec, en partance.

3. Mai Trois mots du Protectorat Sultan Lening.

3. Côte Barabara Fatale Dioum.

12. Golette du Protectorat Jane Tempson.

13. Hambourgeoise Anita, Simson.

14. Protectorat Julia, Udim.

14. Côte Barabara Malais, Nethy Arnaud.

Mouvements du port de Paquette du samedi 8 Mai au samedi 15 Mai 1898.

ENTRÉS.

12 Mai. Golette du Protectorat Jane cap. Thompson
14 ton. 5 hommes d'équipage à passagers venant de Toubouai en 5 jours Provisions.

12 Golette Hambourgeoise Anita cap. Simson 118 ton. 10 hommes d'équipage venant des Gambiers en 15 jours.

14. Golette du Protectorat Julia cap. Udim 120 ton. 9 hommes d'équipage 7 passagers venant d'Ann en 3 jours 40 ton. de nacre Provisions.

14. Côte Barabara Malais cap. Nethy Arnaud 14 ton. 9 hommes d'équipage venant de Huahine en 4 jours Provisions.

SORTIS.

NEANT.

Avis.

Les personnes qui ont des Comptes avec le Sieur Vicier sont priées de les régler le plus vite possible, vu son prochain départ pour France.

Residents alléchés pour leur départ de la Colonie.
Mr. Vicier, Colon.

L'imprimeur Gerant J. FAURE

OBSERVATIONS MÉTÉO ROLOGIQUES du 8 au 14 Mai 1898.

DATES	HAUTEUR BAROMÉTRIQUE		TEMPÉRATURE			Moyenne de 6 h. 10 h. et 4 h. 10 h. du soir.	Tension moyenne de la vapeur.	Humidité relat. en centimes.	Quantité de pluie tombée.	Vents dominants pendant la tour.
	hauteur barométrique	hauteur barométrique	Minima.	Maxima.	Moyenne					
S. 8.	760.4	000.5	22.7	29.4	26.02	26.02	23.42	94.0		S.E.
D. 9.	759.5	001.9	22.9	30.5	27.01	26.08	25.08	94.0		E.
L. 10.	759.0	002.3	22.2	30.0	27.00	26.63	24.03	82.0		N.O.
M. 11.	757.8	001.0	22.9	29.6	26.06	26.01	22.73	86.0	0.047	N.O.
M. 12.	757.5	000.9	23.4	29.4	26.06	25.06	22.69	87.0	0.009	O.
J. 13.	757.3	000.0	23.0	28.6	26.04	26.00	22.04	88.0		N.O.
V. 14.	759.2	000.0	22.5	28.1	25.07	26.01	22.44	91.0	0.027	