



Les Indigènes, de cinq cents francs, dont trois cents seront
versés par le chef représentant.
La présente décision sera publiée au *Messager*, et
insérée aux revues, et à la première section des per-
sonnes Indigènes.

La décision du 17 août 1859, est rapportée.

Papeete, le 21 Octobre 1860.

Le Commandant Commissaire Impérial, aux
Iles de la Société.

E. G. de la RICHERIE.

Pour la Reine absente,

Le Régent: PARAITA.

Les Indigènes suivants ont été nommés aux emplois
ci-après désignés :

Rutia, chef autoi du district de Hitiaa, en remplacement
de *Eia*, qui cesse ses fonctions.

Terui mutui de Papeete, en remplacement de *Teamo*,
désigné.

Tavoua, mutui de Papeete, en remplacement de
Haamoe, désigné.

Titi, mutui de Papeete, en remplacement d'*Amara*,
désigné.

PARTIE NON OFFICIELLE.

Variétés.

Le Vanillier.

Notice sur la culture du Vanillier, la fécondation des
fleurs et la préparation de la vanille, par DAVIN de FLORES.
(Suite et fin.)

Les fleurs du vanillier commencent à paraître depuis
jun et se fécondent jusqu'en septembre.

Dans les régions élevées et plus froides, les fleurs paraissent
et les gousses mûrissent plus tardivement.

Il faut féconder les premières fleurs de préférence et
oter les autres, après qu'on s'est bien assuré que les cinq
ou six gousses qui doivent être conservées sont bien prises.

On laisse donc ordinairement cinq ou six gousses sur
chaque grappe, lorsque le vanillier est bien chargé de
fleurs, si l'on veut obtenir de beaux fruits. Mais il arrive
quelquefois qu'une belle liane ne rapporte que quelques
grappes : on peut dans ce cas féconder huit ou dix fleurs
et même douze, l'arbre pouvant nécessairement nourrir
plus de fruits.

RÉCOLTE.

La récolte de la vanille se fait lorsque les gousses ont
atteint leur degré de maturité. On reconnaît que la gousse
est mûre lorsque sa queue commence à jaunir ; et lorsque
les gousses présentent une tache jaunâtre à la base, on
diffère plus longtemps de les cueillir.

Nous y arrivâmes en effet. Mais ce que nous cherchions
n'était guère moins funeste que la flotto qui nous faisait
fur : nous trouvâmes sur cette côte de Sicile d'autres
Troyens ennemis des Grecs. C'était là que régnait le vieux
Aceste sorti de Troie. A peine fûmes-nous arrivés sur ce
rivage, que les habitants cruèrent que nous étions, on
d'autres peuples de l'île armés pour les surprendre, ou des
étrangers qui venaient s'emparer de leurs terres, ils brûlèrent
notre vaisseau dans le premier emportement, ils égorgèrent
tous nos compagnons ; ils ne réservèrent que Mentor et moi
pour nous présenter à Aceste, afin qu'il pût savoir de
nous quels étaient nos desirs, et d'où nous venions.
Nous entrâmes dans la ville les mains liées derrière le dos ;
et notre mot n'était retardé que pour nous faire servir
de spectacle à un peuple cruel, quand on saurait que nous
étions Grecs.

On nous présenta d'abord à Aceste, qui, tenant son
sceptre d'or en main, jugeait les peuples, et se préparait à
un grand sacrifice. Il nous demanda, d'un ton sévère, quel
était notre pays et le sujet de notre voyage. Mentor se
hâta de répondre, et lui dit : Nous venons des côtes de la
grande Hespérie, et notre patrie n'est pas loin de là. Ainsi
il évita de dire que nous étions Grecs. Mais Aceste, sans
l'écouter davantage, et nous prenant pour des étrangers
qui cachèrent leur dessein, ordonna qu'on nous envoyât
dans une forêt voisine, où nous servirions en esclaves
sans ceux qui gouvernaient ses troupes.

Cette condition me parut plus dure que la mort. Je
m'écriai : O roi ! faites nous mourir plutôt que de nous tra-

vancez, le ore et au ne fons aï raa ia rave hua i tana
toroa ra, j na moni e pae hinore i te matafili hore, e o te
suluu hia e toro hanore na te Tavana-tauturu.

Te senei hin teienei faataa raa i roto i te Vea, e papi
hia i te hiopoa raa, e i te tuhua hore no te tana ohia Taïti.

Ua faore hia te parau i faataa hia no te mahana 17 no
Atele 1859.

Papeïte, le 21 no Atopa 1860.

Na te Arii vahine e te mau femu Tototeie i moe e senei.

Paraita, Auvaha.

Te Tomanu te Auvaha e te Emepera,

E. G. de la RICHERIE.

Ua faatoroa hia teienei mau taia Taïti, i te mau to-
ra i faataa hia i mari ae nei.

Rutia, ei raatia mutui no te matafiana ra o Hitiaa, ei
mono no *Eia* tei faataa toroa.

Terui, ei mutui no Papeïte, ei mono no *Teamo* tei faa-
ore hia te Toroa.

Tavoua ei mutui no Papeïte, ei mono no *Haamoe* tei
faore hia te toroa.

Titi ei mutui no Papeïte, ei mono no *Amara* tei pohe
asenei.

Les gousses cueillies trop vertes séchent difficilement,
sont sujettes à la moisissure, et pourrissent quelquefois
lorsque le temps est trop humide. Il y en a même (les plus
vertes) qui deviennent blanches et ne sont alors propres
à rien.

Il importe donc de veiller à la cueillette et de la faire
faire par des personnes intelligentes.

La récolte se fait tous les deux ou trois jours pour éviter
que les gousses plus avancées ne se fendent. Il arrive
également, et malgré cette précaution, qu'on en rencontre
quelques unes, soit qu'elles aient été oubliées, soit qu'elles
aient été cachées sous des feuilles : ces dernières gousses,
qui résisteraient inaperçues, se retournent bientôt par
l'odeur suave qu'elles exhalent.

Les gousses fondues sont ordinairement les plus belles
et les meilleures, mais il faut pour les souder (réunir les
deux valves) faire une opération minutieuse : on trempe la
partie fondue dans de l'eau tiède, et on l'enfonce de bande-
lettes de toile serrées assez fortement.

Ainsi préparées, ces gousses se suspendent à l'air ou
moyen des mêmes bandelettes qui servent à les serrer, et
se séchent parfaitement.

On peut même, après que la partie fondue est soudeée,
passer à l'eau chaude la partie haute, qui ne se fend que
rarement, pour en accélérer la dessiccation.

Les bandelettes sont resserrées deux ou trois fois, au
fur et à mesure que les gousses diminuent de grosseur et
se séchent.

Quelques supérieures en parfum, par cela même qu'elles
ont subi une seule degré de maturité, ces gousses
soudées, devenues rondes par la pression des bandelettes,

maten i muri, e a faai hia hia i ratoro e tana matai mana ra
i te pae faena i Aferia, faatofu faabou atora matai i te
hoi, ia rana i te matai te pae faena i Sicili, e faataa ma-
ira.

Te mau atora hoi matai i reira, Aree tei tae mai i ni-
aite i te matai i reira, aore ia i huru iro ae i te mau e ma-
ue e hia mai e matou nei : roohia tura hoi e matai i tana
pae faena i Sicili, ra, te suluu atia a mau faataa no Troie,
e senei asise i te Hitiaa. Tei reira hoi i reira raa te rana
ra e Aceste, e tei na Troie aloa mai, Aore e hoi matai i
tapae raa i uta, i manao ai to tana femu ra i te, no reira toa
hia a paha matai i haere mai e aro i te ratoro, e aore ra e
tana hoi i te muti e huri i te ratoro ra femu. I te matane-
hina hoi o te ratoro ra riri, tetai matai i te matai pahi i te
suehi, teparahi hura i te matai aloa mau taia, e o mau
nap o Mentor tei faora hia e ratoro, e aratai i mau i te
aro e Aceste, ia faataa atu matai i te matai tere i tae i te
aratai, e te vai hoi no reira mai matai. Tama atora ma-
tous i roto i tana oira ra, ma te rima i tetai hia i muri mai
i te tae ; e hore raa ia hoi mau e aro mau i teparahi vava
hia i, i te ratoro i te raa e no Gerecia mai matai, matai ra ia
riri matai ei hio raa na tana teia iama iro raa.

Ua faataa hia na maua ia Aceste, e te mau ra i tana se-
pae aro i te rima, te haava ra i te mau faataa e te faataa
hura hoi no te hore aro rahi. Ua i uai oia ia maua ma te
reo raa, i te tae o te maua femu, e te mau hoi tere i tae
mai ia i reira. Ua parau oia atora Mentor e au no atora :
mai o mau mau i te pae faena i te Hespérie rahi ra ; e te
reira hoi hoi te mau femu. Aia tetai oia i faataa atu e
no Gerecia mai matai. Aore ra Aceste i faaroa pea mai
i te maua parau, e no tana hoi manao e, e tana e maua
o tei huna i te rana tere mau, na faataa hura e aratai
hia maua i te hore aro rahi e faataa mai ra, e te faataa hia
i reira o tetai na te faataa parau ra.

Aroharoha e ra te pohe i tei reira i tei maua raa, e

Sur la fin de la récolte, les dernières grappes mûrissent en même temps, la grappe entière peut être récoltée.

Archives PF-Me

er-28/10/1860

(La suite au prochain numéro.)

(Ei te Voz i manu mei te loq.)

La variété, après avoir été séchée, donne environ le

cinquantième.

Ces canilleries qui produisent 500 kilop. sont entretenues, selon leur appréciation, par des engagés, qui, bien entretenus, fournissent à la fécondation des fleurs. Il arrive même que ces engagés pourraient être souvent employés à d'autres travaux dans le cours de l'année. Les canilleries se renouvellent tous les huit ou dix ans. Ceci au reste dépend de la grandeur des boutures plantées, et aussi des localités où elles ont été formées.

Il est encore une foule d'autres détails qui peuvent être observés; mais je crois pouvoir me dispenser de les indiquer, ces quelques notes contenant l'essentiel à savoir pour qu'on en fasse bon usage.

L'Empereur, sur la proposition de M. le comte P. de Chasseloup-Laubat, ministre de l'Algérie et des colonies, vient de décider que les corps spéciaux de nos diverses possessions seraient, pour la médaille militaire, assimilés aux soldats et marins des armées de terre et de mer.

En conséquence de cette décision, la médaille militaire, comme la croix de la Légion d'Honneur, sera à l'avenir accordée, lorsqu'il y aura lieu, par l'Empereur, sur la proposition du ministre de l'Algérie et des colonies: aux cipayes français de l'Inde, aux tirailleurs et aux spahis sénégalais, au corps militaire des surveillants de la Guyane, aux compagnies d'infanterie indigène du Nossi-Bé et de Sainte-Marie de Madagascar, aux compagnies indigènes d'ouvriers du génie, aux sous-officiers de toutes armes et aux spahis détachés auprès des bureaux arabes, aux Khislas et aux Askars de l'Algérie, c'est-à-dire aux cavaliers et aux fantassins auxiliaires qui servent auprès des chefs indigènes les plus éloignés de nos centres d'occupation militaire.

NOUVELLES LOCALES.

BÂTIMENTS-SUR RADE.

DE GUERRE.

18 sept. Le brig-golette *Reilleux*, commandé par M. Leblieux, lieutenant de vaisseau.

17 octobre le vaisseau le *Duquesne-Trouin*, portant le pavillon du contre-amiral Larrieu. Commandant, Masères capitaine de vaisseau.

ÉTAT DES BESTIAUX

Abatus à Papeete du 15 au 22 Octobre 1860.

Date de l'abattage.	Noms des Bouchers.	Noms des propriétaires.	Lieux de résidence.	Espèces des bestiaux.	Nombre.	Marques.	Observations.
15 Octo.	Georget.	Emile Sai.	Papeete.	Vache	1	E. S.	
16	Johnston.	Mahini.	Papeete.	Bœuf.	1	M.	
17	Georget.	Milard.	Papeete.	Taureau	1	L. M.	
18	de.	Champ.	Amata.	Vache	1	X.	
18	de.	Champ.	Amata.	Veau	1	S. M.	
18	de.	Cadonsteau.	Punacavia.	Taureau	1	C.	
18	de.	Lamotte.	Papeete.	Bœuf	1	L.	
19	de.	Emile Sai.	de.	de.	1	E. S.	
19	de.	James Clark.	de.	Taureau	1	J. C.	
19	de.	Bastanié.	Pago.	Bœuf	1	Une lyre.	
20	de.	Samuel Henry.	Papeete.	de.	1	S. H.	
20	de.	Samuel Henry.	Papeete.	de.	1	de.	
20	de.	de.	Bait.	Taureau	1	10.	
20	de.	Lamotte.	Papeete.	de.	1	O. L.	
21	de.	Brelle.	Papeete.	Bœuf	1	B.	
21	de.	Administration.	Taravono.	Taureau	1	sans marque.	
21	de.	Samuel Henry.	Papeete.	Génoise	1	S. H.	

Papeete, le 22 Octobre 1860.

Vu: Le Directeur des Affaires Européennes.
Landes.

Le Maréchal des logis-commandant la Gendarmerie.
B. Giraud.

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES du 15 au 22 Octobre 1860.

DATES.	PRESSION BAROMÉTRIQUE.			TEMPÉRATURE.				Pluie.	Vents.
	facteur moyen.	oscillation diurne.	à 6 h. matin.	à 1 h. soir.	moyenne.	moyenne de la journée.			
Lundi 15	762,0	4,4	23,2	29,6	26,4	25,9			ONO
Mardi 16	762,9	4,6	23,0	29,8	26,4	25,8			O
Mercredi 17	762,0	4,8	24,0	29,6	26,8	26,2			NO
Jeudi 18	762,3	4,9	24,2	29,8	26,5	25,8			N
Vendredi 19	761,8	4,2	23,4	29,8	26,6	26,6			N
Samedi 20	761,4	4,4	24,0	30,8	27,6	26,6			NO
Dimanche 21	761,7	4,2	24,2	30,4	27,3	26,7			NO

L'Imprimeur GÉRARD, H. HALLOT.
Papeete, Typographie du Gouvernement.