11e Année — N° 46. 188 Dimanche 16 Novembre 1862.

MESSAGER DE TAITI

Journal Officiel des Établissements français de l'Océanie.

MATAPITI 11. — N° 46. TE VEA NO TAITI. TAPATI 16 NO NOVEMBRE.

On s'abonne à l'Imprimerie.
Un an, 18 fr. — Six mois, 10 fr. — Trois mois, 6 fr. — Payables d'avance.

Annonces, 1 fr. 25 c. la ligne.
Annonces répétées, moitié prix. — Au comptant.

SOMMAIRE.

PARTIE OFFICIELLE. — Arrêté classant comme chemin vicinal le chemin conduisant de la route de ceinture à la rivière de Pirae — Nominations et mutations dans différents services.
PARTIE NON OFFICIELLE. — Service postal. — Nouvelles de l'Extérieur — Journaux nouveaux. — Faits divers. — Ephémérides taitiennes — Nécrologie.
VARIÉTÉS : Études sur quelques produits coloniaux. — Vanille. — Cocotier indien.
— Avis Administratif.
— Mouvements du port. — Observations météorologiques. — Tableau d'abatage.

PARTIE OFFICIELLE.

Nous, Commandant des Établissements français de l'Océanie, Commissaire Impérial aux Iles de la Société,

Vu les réclamations émanant de divers propriétaires de terrains situés à l'entrée de la vallée de Pirae, tendant à obtenir la fixation du tracé et le classement du chemin qui conduit de la route de ceinture à la rivière ;

Considérant que le chemin, existant depuis de longues années dans cette localité, a été prime d'une manière illégale et complète sans formalité, ni autorisation par un tracé passant sur des propriétés autres que celles que traversait l'ancien chemin ;

Vu l'enquête administrative, à laquelle il a été procédé du 3 au 18 septembre dernier, dans les bureaux de la direction des affaires européennes, au sujet du tracé définitif à adopter ;

Vu le rapport de M. le directeur des Ponts-et-chaussées, en date du 25 septembre, ensemble le levé de la route de Pirae fait par ce chef de service ;

Vu la délibération du conseil du district de Pare, dans sa séance du 29 du même mois, concluant à l'adoption de ce plan ;

Vu l'article 11 de l'arrêté du 15 janvier 1844 avant force de loi, reproduit par l'article 15 de l'arrêté du 15 octobre 1851 ;

Sur la proposition de l'Ordonnateur f.-f. de Directeur de l'Intérieur, le Conseil d'Administration entendu,

AVONS ARRÊTÉ ET ARRÊTONS :

Art. 1er. Est classé comme chemin vicinal, le chemin conduisant de la route de ceinture à la rivière de Pirae. Et qu'il est tracé par deux lignes rouges, sur le plan dressé par M. le directeur des Ponts-et-chaussées, le 22 août dernier, sur une longueur de 235 mètres environ à 6 mètres de largeur et 402 mètres environ à 4 mètres de largeur. Ledit plan restera annexé au présent arrêté.

Art. 2. L'Ordonnateur f.-f. de Directeur de l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié dans les deux langues au *Messager* et inséré au Bulletin Officiel des Établissements.

Papeete, le 29 octobre 1862.

E. G. DE LA RICHERIE.

Pour le Commandant, Commissaire Impérial :
L'Ordonnateur f. f. de Directeur de l'Intérieur,

THILLARD.

O van te Tomana no te mau fenua farauri i Oceania, no Iavaiha o te Enepera i te mau fenua Totaiete.

I te hiu rau i te mau parau i nuu nia mai e te ture ture ino no te fenua e ere i ono te ia ia i te ia ra o Pirae, i te ani raa mai ia i taoti ra hia te hurera e ia faaiaa ina te hura no te ea e haere atu na te purumu rahi haati i tarii te ano papu.

No te manao raa e, ua opani hia te ea i vai i reira mai te tahi mau matahiti mourou ariri, e te nuu faaiaa hia mai te pea ore, e te parau faaiaa ore, i te hoe ia ia ore ia ia i te hoe ana fenua tei ore i faea hia e te ea iahio;

I te hio raa i te matiti raa o te Hau, tei rave hia mai te mahana 3 o te mo'ai i te 18 no Tetepa i mari ianei i roto i te fare toroa no te pae Papua, no te ahi raa i ani ia faaua rau hia 'ia.

I te hio raa i te parau i faate hia mai e te raatira rahi no te haunau raa aratoru e te purumu no te 20 no Tetepa, mai te tuati atoa hia mai i te hubora no taua ea i Pirae ra tei rave hia e te Raatira rahi no taua tuhaa ra;

I te hio raa i te imi raa o te Apoora materinao no Pare i roto i teia pulupetu rua no te 22 no taua avae ra, o te faataa e ia faaua mai hia taua hohora ra;

I te hio raa i te irava 11 o te faaue raa no te 15 no Temare 1861, tei faaiero hia mai te Turo atua ra te huru, e o te faaapi fashou hia e te irava 43 no te faaue raa no te 15 no Atopa 1861 ;

I ua i te ani raa a te Ordonatoro, te rave i te toroa Iavaiha faatere hau i te fenua nei,

Ia faaoro hia te purnu a te apoora a te hau,

Ua faaue e te faaue nei :

Irava 1. Te faaiero hia nei ei purumu vicinaie, te ea e haere atu na nia i te purumu rahi haati i roto i te avaavai ra o Pirae, ma te au i tei papai hia i na taiva ureute, tinia i te hohoa i rave hia e te Raatira rahi no te hamani raa aratoru e te purumu, i te 22 no atete i mairi anei, e riro hoi e 235 metera i te maoro e te 6 metera te maoro, e te 402 metera, e i te metera te aano, e e tauti aiou hia taua hohoa ra i nia i teienei fauna raa.

Irava 2. Te Ordonatoro te rave i te toroa iavaiha faatere hau no te fenua nei tei haapao hia ei hamanaa i teienei faaue raa, o te oenei hia i roto i na reo e piti i roto i te Vea, e i roto i te buka vai raa parau a te Hau.

Papeete, te 29 no Aboria 1862.

E. G. de la RICHERIE.

Na te Tomana, te Iavaiha o te Enepera :
Te Ordonatoro te rave i te ohipa faatere hau,

THILLARD.

Nous, Commandant des Établissements français de l'Océanie, Commissaire Impérial aux Iles de la Société,

Sur la proposition du Secrétaire Général,

ORDONNONS :

Le garde du genie, attaché au service des Ponts et chaussées, aura qualité pour constater, par procès-verbal, toute contravention aux réglements en vigueur sur la grande et petite voirie.

La présente décision sera publiée au *Messager* et au Bulletin Officiel des Établissements.

Papeete, le 8 novembre 1862.

E. G. DE LA RICHERIE.

Par le Commandant, Commissaire Impérial :
Le Secrétaire Général p.

HERMIT.

Par arrêté en date du 8 novembre 1862, M. Tranchant, sous-commissaire de la Marine, Président du tribunal de 1re instance, est nommé Président du tribunal criminel, en remplacement de M. Trillard, parti pour France.

M. Sue, sous-commissaire de la Marine, juge au tribunal criminel est nommé Président du tribunal de 1re instance, en remplacement de M. Tranchant appelé à d'autres fonctions.

M. Armand, aide-commissaire de la Marine, juge titulaire au tribunal correctionnel, passe en la même qualité au tribunal criminel ;

M. Richard, garde du génie de 3e classe, est nommé juge au tribunal correctionnel en remplacement de M. Armand, désigné pour d'autres fonctions.

Par décision, en date du 5 novembre 1862, M. Pancompré, receveur de l'enregistrement et des domaines, est chargé, provisoirement et par urgence, de la curatelle des successions vacantes.

Par décision en date du 8 novembre 1862, le Sr Aitery, employé en qualité de typographe à la direction de l'imprimerie, est nommé contremaître.

PARTIE NON OFFICIELLE.

SERVICE DE LA POSTE.

La goélette *Monin-Potin*, de la maison Brander, arrivée le 13 courant apporte les dépêches d'Europe, et les réponses aux correspondances partées de Taiti le 1 juin dernier, par le transport la *Dorade*.

Les dernières nouvelles de France portent la date du 16 septembre.

L'avion a vu *sur le Talouche-Treville*, partira pour Sydney, le 18 novembre prochain.

Le sac de la correspondance sera fermé le 17 à 5 heures du soir.

NOUVELLES DE L'EXTÉRIEUR.

M. le contre-amiral Protet, vient glorieusement à l'assaut de la ville de Nekin, est remplacé dans son commandement en chef de la division navale des mers de Chine, par M. le contre-amiral Jaurès.

Les plénipotentiaires de la France et de la Prusse, ont signé le traité de commerce entre les deux pays, ainsi que les conventions annexées.

Un décret impérial, date de Vichy, le 15 juillet 1862, fixe l'ouverture de la session des conseils généraux de l'Empire au 25 août et la clôture au 8 septembre suivant.

Les conférences concernant la réforme fédérale continuent à marcher très-lentement, à Vienne.

La lutte est de plus en plus acharnée, dans le Montenegro ; on avait d'abord parlé de la possibilité d'un armistice, il est aujourd'hui question de l'envahissement possible de l'intérieur du pays par Omer-Pacha. Les montagnards, encouragés et secourus par les populations grecques voisines de la montagne Noire, se battent avec furie et en désespérés.

Le major Hallerk, est nommé au commandement de toutes les forces de terre des Etats-Unis.

Le Général San-Roman, a été élu président de la République du Perou.

Les difficultés qui existaient entre cet Etat et celui de l'Equateur, sur la question de limites, sont soumises, d'un commun accord, à la médiation anglaise.

Le système métrique français est adopté dans tous les ports du Chili, à partir du 1er janvier 1863.

A Buenos-Ayres, les événements politiques qui se sont produits dans ces derniers temps, influent considérablement sur les transactions commerciales ; les affaires y sont pénibles d'habitations.

On annonce la mort de M. le comte Alfred de Brossard, chargé d'affaires et Consul général de France à Buenos-Ayres.

Un journal Mexicain *El Eco de Europa* publie un décret de Juarez,

Archives PF-Messager-16/11/1862

prétendant l'Etat de siége de la ville de Mexico, en signalant particulièrement à l'attention du monde civilisé, l'héroïsme dont est susceptible la jeunesse ainsi conçue.

Le Général en chef peut disposer des personnes et des biens des membres du Mexicanos, conformément dans le capitale à ces raisons mentionnés à l'article 2 (deux lieues), dans le cas où il jugera convenable d'user de cette faculté pour la défense de l'Etat contre l'ennemi étranger. »

Dracon a été pas mieux dit!

LE GÉNÉRAL FOREY.

COMMANDANT EN CHEF L'ARMÉE DU MEXIQUE

Le général Forey (Elie-Frédéric), que la confiance de l'Empereur vient de placer à la tête de l'armée du Mexique, est né à Paris le 18 janvier 1804, d'une famille de la bourgeoisie, originaire de la ville de Bourg-en-Bresse, en Bourgogne. Élevé par les soins d'un de ses oncles, ingénieur en chef du canal de Bourgogne et du département de la Côte-d'or, il donna de très-bonne heure des preuves d'une intelligence supérieure pour la carrière des armes. Ayant obtenu le n° 16 du concours, il entra à l'école spéciale militaire en 1824, fut bientôt nommé sergent, chargé de la direction d'une classe de jeunes gens et en sorti, le 1er octobre 1826, avec le grade de sous-lieutenant au 8e de ligne. Il ne tarda pas au reste à obtenir le rivolet comme un instructeur habile et à se distinguer par toutes les qualités d'ordre, de zèle, d'activité et d'application que l'on recherche chez le jeune militaire. Les notes flatteuses que ses chefs lui prodiguèrent dans toutes les occasions lui valurent un avancement très-rapide.

Il fit ses premières armes en Afrique en 1830, prit une part active à toutes les actions de cette campagne mémorable; devint le 19 juin à la bataille de Staouéli, le 1er juin, au combat de Sidi-Khalef, et le 26 juillet, celui de Dely-Ibrahim.

Promu au grade de lieutenant, il se livra avec ardeur à l'étude de la topographie, pour laquelle il avait une vérité de prépension, ses travaux sur ce sujet lui valurent les éloges et un prix du ministère de la guerre.

Nommé, au choix, capitaine dans le 8e léger, il fut envoyé d'Oran à Alger, et ne resta que six mois dans ce régiment dont il était le plus jeune capitaine. Ayant passé dans une compagnie de pionniers, il fut à la tête de ce corps la première expédition de Constantine, à la suite de laquelle il fut nommé chevalier de la Légion d'honneur. Sa conduite dans la retraite de Constantine (5 décembre 1836) le fit citer d'un manière toute particulière à l'ordre du jour de l'armée.

Tous ses grades lui avaient été donnés à la suite de guerre, et il en était l'honneur de forcer le premier, en tête de ses canonniers, le fort inattaquable avant-garde, en singulier et difficile passage. Il se distingua encore dans le combat des Beni-Djeat, à Constantine, à Biskra et fut de nouveau porté à l'ordre du jour.

En 1840, il fut nommé chef de bataillon au 59e de ligne puis désigné, par une distinction toute spéciale du duc d'Orléans, pour commander le sixième bataillon de chasseurs à pied que se formait à Saint-Omer. Lieutenant-Colonel au 58e de ligne en 1841, colonel en 1844, il était promu au grade de général en 1848 et appelé à commander une brigade de l'armée de Paris. Ses services à l'intérieur, pendant cette période d'agitation que traversa la France, ne furent pas moins brillants que ceux par lesquels il s'était signalé en Afrique. En 1851, il était nommé général de division et attaché au comité d'infanterie au ministère de la guerre. En 1854, il organisa la division de réserve de l'armée de Crimée et resta quelque temps au Pirée pour surveiller les mouvements des grecs et les contenir au besoin. On sait que cette réserve rendit plus tard la division de l'armée rétrograde de décisive à transférer devant Sébastopol. Rappelé pour prendre le commandement de la province d'Oran, il était désigné, avant d'avoir rejoint son nouveau poste, à rang de la 1re division de l'armée de Paris. En 1859, le général Forey a exercé les fonctions d'inspecteur général.

En Italie, le champ de bataille qui valut, le 3 juin 1859, le titre de duc de Montebello au général Lannes, valut au général Forey celui de grand croix de la Légion d'honneur.

Après cette brillante affaire de Montebello, où les Français, malgré l'infériorité numérique, le désavantage de la position, les conditions les plus défavorables, faillirent et détroit si complétement les Autrichiens, le général Forey fut envoyé par toute l'armée et considéré comme un des chefs militaires qui possèdent au plus haut degré le sangfroid, le courage, la prudence dans les résolutions, la justesse du coup d'œil et la précision dans les plans.

Appelé à commander un corps d'armée, on sait avec quelle habileté et quel nécessaire de rendre la patrie, constamment présente à l'esprit du soldat, le général Forey choisit toutes les conditions qu'on pouvait désirer dans cette circonstance, avec un sentiment patriotique, un dévouement vraiment de la plus grande, l'honneur du nom français, ferme dans ses décisions, fond et calme dans l'action, on peut dire certain qu'il vengera noblement et promptement le sang français qui a déjà coulé sur cette terre ensanglantée par trop longtemps aux horreurs de la barbarie et à la rigueur de peuplades qui ne sont sorties de l'état sauvage que pour se plonger dans celui de la barbarie.

L. LAMBAS.

DERNIÈRES NOUVELLES.

Garibaldi est son fils Menotti, blessé comme lui à l'affaire d'Aspromonte, sont arrivés à la Spezzia le 1er septembre; le gouvernement a mis deux médecins à leur disposition. Ces deux médecins assurent qu'il n'y avait pas de projectile dans la blessure; d'après leur opinion la cure sera longue, mais le malade ne court aucun danger.

On annonce, en Pologne, que la santé de Garibaldi s'améliorant de jour en jour.

D'après l'*Italia Militare*, les troupes royales auraient eu, dans le combat d'Aspromonte, 5 morts et 25 blessés, parmi lesquels 3 officiers. Les garibaldiens auraient eu 20 blessés; le nombre de leurs morts n'est pas encore connu.

Ces derniers seront-ils jugés, et par qui le seront-ils? Telle est la double question agitée par les feuilles de Turin. Une dépêche privée de cette ville dit, à ce sujet, que le général Cialdini, consulté sur ce point, aurait consulté le procès, parce que, à ses yeux, l'amnistie constituerait un mauvais précédent pour la discipline militaire.

L'opinion contraire paraît prévaloir dans la presse.

La *Gazzetta officiale* fait connaître les instructions qui ont été données par le ministère de la guerre, pour que les prisonniers faits à Aspromonte, fussent traités avec humanité et que Garibaldi, en particulier, reçut tous les soins qu'exige sa blessure et fut entouré des égards dus à sa personne. Les feuilles ministérielles établissent que les intentions du gouvernement ont été remplies et que les exigences de l'humanité ont été partout concilliées avec les mesures de précaution que nécessitait le garde des prisonniers.

Le journal *la Discussione* affirme que le ministre de la guerre a ordonné le renvoi, dans leurs familles, de tous les garibaldiens qui se sont pas âgés de dix-huit ans.

Des troubles ont éclaté dans quelques villes d'Italie, particulièrement à Gênes, à Florence, à Brescia, à Côme et à Milan; on a dû recourir à l'emploi de la force pour avoir raison des agitateurs et turbulents.

Les trois drapeaux prus aux volontaires ne portaient ni la croix de Savoie, ni l'emblème royal de la Cravate bleue, avec les mots : *Italie et Victor-Emmanuel*.

On n'a trouvé sur les volontaires, ni poiriers, ni argent.

Cottigne, capitaine de Montenegro, est tombé au pouvoir des Turcs. Le prince Nicolas et Mirko, son beau-père, se sont réfugiés, dit-on, en Autriche. — Il est question, au traité de paix, récemment conclu avec Montenegrains qui, à leur tour, reconnaîtraient la souveraineté de la Sublime Porte.

On écrit de Shanghaï, 48 juillet, qu'une nouvelle tentative d'assassinat a eu lieu à Yeolo, contre le ministre britannique du Japon.

D'après le *Morning Advertiser*, on aurait découvert du guano, en très-grande quantité, à Terre-Neuve.

Le *Fædrelandet*, journal de Copenhague, affirme que la reine d'Angleterre a fait un pèlerin à Dublin à la demande officielle de la main de la princesse Alexandra, au nom du prince de Galles.

On tit dans les bulletins du *Moniteur universel* de combresses de pêches de New-York, qui vont jusqu'à la date du 5 septembre, signalent une suite d'ouvements de guerre qui ont pour effet de rapprocher de Washington les armes nombreuses et de raviver la lutte presque aux portes de la capitale de l'Union, sur les lieux mêmes où elle a commencé l'an dernier.

« Les événements reprennent une certaine activité dans le Nord. Le président Lincoln aurait déclaré qu'il détruirait ou conserverait l'esclavage, entièrement ou partie, s'il croyait par un de ces moyens pouvoir maintenir l'Union. »

FAITS DIVERS.

Par décret, en date du 11 août 1862, M. Rouland, ministre de l'Instruction publique et des cultes, est élevé à la dignité de Grand'Croix de l'Ordre impérial de la Légion d'honneur.

Par décret, en date du 10 août 1862, M. le lieutenant de vaisseau Jouan (Henri), aide nommé capitaine de frégate, et M. de Broglie (Augustin-Théodore-Paul), lieutenant de vaisseau.

Par décret, en date du 18 du même mois, M. Collyn (Lucien-Paul), lieutenant-colonel, commandant le génie du corps expéditionnaire de Cochinchine, a été promu au grade de colonel.

Des lettres particulières de Valparaiso annoncent une histoire considérable sur le prix des cotons.

Le trois-mâts le *Bon-Père*, parti de Bordeaux à destination de Valparaiso et l'Atil, est rentré au port de départ par suite d'avaries. Il était, à la fin du mois de juillet, en déchargement à Bordeaux.

Dans un mémoire sur le sexe des ouïs, adressé à l'académie des sciences de Londres, M. Gémin déclare qu'il est parvenu, après trois années d'études et d'observations à distinguer d'une manière certaine les mâls qui renferment des germes de mâle. On les reconnaît, dit-il, aux taches qui silionnent les parties bombées; les œufs à germes de femelles sont unis aux deux extrémités.

ÉTUDES SUR QUELQUES PRODUITS COLONIAUX.

VANILLE.

(Voir le *Monitor* du 21 septembre et 3 novembre.)

Dans quelques localités, on bannette à plusieurs reprises les gousses, afin de les ramener à une température plus élevée, pour les empêcher de saurir, et on les attache avec des fils d'abord, pour les empêcher de s'ouvrir. En tout cas, la dessiccation arrive lorsque les gousses ont pris une couleur brune foncée et qu'elles se sont recouvertes de stries argentées *moucheta-tendos* formant une sorte de giure de la l'exsudation et à la cristallisation de l'acide benzoïque contenue dans la vanille. La préparation terminée, on plie les gousses en deux, on les enveloppe dans un enveloppe de papier-buvard, et on les enferme dans des boîtes de fer-blanc pour les expédier. A Misantla, les paquets (*manos* sont de cinquante gousses chaque. Un millier (*millar*) est donc de vingt *manos*.

D'après Humbold, on distingue, au Mexique, la vanille en quatre classes ou qualités : la *bourdilla fina*, qui se subdivise elle-même en *grande fina* et *chicofa* ou *manchamy* ou *lacate*, et la *mezcla* et la *basura*. Chacune de ces sortes est fixée d'une manière différente. La *grande fina* à d'ordinaire 22 centimètres de longueur, et chaque *mano* pèse à Misantla, dix onces et demie; à Papaya, neuf onces. La *chica fina* est de cinq centimètres plus courte que la précédente et son poids est de moitié moindre. Le *mezcla* est une vanille très-longue, mais extrêmement mince et très-aqueuse. Le *rezaccia* comprend les gousses de toutes longueurs, qui ont été rejetées, les paquets qu'on en fait n'en contiennent pas, comme les autres, un nombre déterminé. Il sont de grosseur variable.

La *basura* ne sert qu'à remplir le fond des caisses; chaque paquet de cette sorte contient cent gousses. Mais la qualité la plus inférieure est la *bourdilla cimarrona ou bayonilla pale*, c'est-à-dire la vanille sauvage. Elle est très-mince et presque entièrement dépourvue de son aromatique. Enfin, il existe une sixième variété, la *bayonilla morena*, dont le fruit est très-grand, très-beau, mais dont l'arôme est bien peu de celui de la vanille fine, et passe généralement pour moins agréable.

En France, le commerce admet trois sortes principales de vanille : la *pâtate*, la *rondé* et le *vanillon*. Chacune de ces sortes se subdivise en longue, moyenne et courte. La *longue pâtate* est la plus estimée. Elle

Archives PF-Messager-16/11/1862

dont elle avait 22 centimètres de longueur sur 7 à 8 millimètres de diamètre. Les gousses de vanille *plate* mesuraient de 15 à 18 centimètres de long, et celles de vanille *plate courte* n'ont que de 11 à 12 centimètres.

La vanille-rouge est moins souple et moins onctueuse que la plate; elle est cassante et sèche, et prend une grande consistance que les marchands appellent huileux et qui la fait rapporter.

Les *vanillons* proviennent, suivant quelques auteurs, des vanilles sauvages qui croissent dans les Antilles, à la Guyane et dans quelques autres parties de l'Amérique méridionale. Ils sont moins bien préparés et moins parfumés que la vanille proprement dite, qui le commerce leur accorde néanmoins une certaine valeur. D'après M. G. Brunet, le vanillon du Brésil est en gousses noires, étroites, moins onctueuses que celles qui proviennent du Mexique. Celui de la Guyane est sec et cassant, de couleur de rouille, et en gousses triangulaires de 10 à 15 centimètres de longueur. Ceux des Antilles sont petits aux extrémités, et se rapproche par ses caractères de la vanille rouge. Les vanillons d'Amérique sont classés, dans le commerce, en ses et ses gras. Les derniers, plus longs et plus gros que les premiers contiennent moins vanilline, noirâtre et sucré. Ce sont les plus recherchés, leur longueur varie de 12 à 19 centimètres, et leur largeur de 18 à 22 millimètres. Les fabricants de chocolat et les confiseurs emploient assez fréquemment les vanillons.

Les bons de vanilles expédiant, comme je l'ai dit plus haut, dans des boîtes de fer-blanc. La contenance de ces boîtes est de 17 à 18 kilogrammes. L'*indemnité dans le transport* est 5 pour cent entiers, et les gousses sont de même longueur, et si elles ne sont point altérées par la moisissure. Une seule gousse tachée (*Manchada*) peut faire perdre pendant la traversée d'Amérique en Europe, une caisse entière.

Le prix de la vanille varie selon la qualité de 100 à 400 francs le kilogr. C'est donc une substance précieuse, dans toute l'acception du terme, et cette valeur énorme est, on le conçoit un appât puissant pour les falsificateurs; mais elle doit aussi engager les acheteurs à examiner de près une marchandise si chère; pour n'accorder qu'à bon escient toutes.

Suivant M. A. Chevallier, on livre artificiellement les vanilles aux chefs de la douanière qu'ici, en ne tenant dans de l'alcool mucilagineux en petits cristaux, afin de leur donner l'apparence des vanilles riches en principes aromatiques, et *vanillon* existant attenant. Le *Dictionnaire des falsifications*, en remarque que les aiguilles cristalines sont larges et appliquées sur la surface des gousses, tandis que les cristaux réunis sont généralement petits, anguleux, et ne présentent une direction perpendiculaire à la surface de la gousse.

On trouve aussi des vanilles artificielles (*vainilleros*), le moisissure, et, jusqu'à un certain point, le parfum des bonnes vanilles, en les enfoisant de mélasse ou de cannel, et en les frottant avec un peu de baume de Tolu ou de baume du Pérou. On recolle aussi avec de la gomme et du caramel les gousses qui se sont ouvertes pendant le transport, et que cette réconnaissance fait rejeter comme mauvaises. Nous tous les cas on a un de placer les gousses aussi travaillées au contre des bottes.

M. C. Vapier a signalé une fraude encore plus audacieuse, et qui n'est malheureusement pas rare. Des gousses de vanille y sont servi aux parfumeurs et aux liquoristes, et dont tout l'arome a été enlevé par la macération dans l'éprit-de-vin, sont remplies des substances qui les endusient de baume du Pérou et les revendent aux petits marchands, aux épiciers peu connaisseurs ou peu scrupuleux. On trouve aussi dans le commerce des gousses qu'on vit en partie seulement privées de leur huile essentielle, et qui conservent encore assez de parfum pour tromper beaucoup de gens les accrédent comme vanille de qualité ordinaire.

L'expérience, acidé d'un abord fin, est le meilleur guide pour juger des acheteurs à reconnaître ces diverses sophistications qui est très-difficile, sinon impossible, de constater avec certitude par des procédés chimiques.

En général, c'est la *crosse* qu'il faut surtout inspecter attentivement la vanille. Si la vanille est malade, c'est toujours la crosse qui paraît d'abord; si elle est falsifiée, cette partie plus fermée que les autres, devient cassante. Quelquefois, la crosse manque : il se peut que ce soit par hasard; mais le plus probable est qu'elle a été enlevée à dessein, pour mettre en défaut l'adresse du vérificateur. C'est donc pour celui-ci un motif de se tenir en garde, et, si l'examen lui laisse quelque doute, de refuser le marchand. Dans l'intérêt commun, plus peut-être que personnel, la défiance est mère de la sécurité.

ARTHUR MANGIN.

ÉTUDES SUR LE COCOTIER INDIEN

Cocos nucifera (linné).

Par M. Julien Lépine, pharmacien de 1re classe à Pondichéry.

Les *Annales de l'agriculture des Colonies* (1), renfermant un excellent travail de M. Jules Lépine, pharmacien de 1re classe, à Pondichéry, sur le cocotier indien. Ce travail qui décèle un esprit investigateur et judicieux se recommande par de nombreuses recherches sur la culture de ce végétal et sur la fabrication et le commerce de ses nombreux produits. Nous avons pensé qu'en ce moment où l'attention se porte à l'util vers cette branche de l'agriculture et de l'industrie, considérée à bon droit comme l'une des plus importantes de celles qui doivent concourir à la prospérité des pays, les lecteurs du *Magasin* nous savaient gré de leur en faire connaître le résumé.

M. Jules Lépine, ancien élève de notre établissement, a étudié le pays, il a pu en comparer les divers éléments avec ceux des parties de l'Inde qu'il habite ou qu'il a visitées; ses sentiments sont donc basés sur des faits, des observations et des expériences qui ont parfaitement résistés. Nous n'aurons pas résisté au désir de le publier *in-extenso*, si les préparations en discussions pas le cadre qui, dans cette publication, peut être consacré à la matière qui en fait l'objet; nous devons donc nous borner à une analyse rapide que nous nous efforcerons de rendre claire et substantielle.

Après avoir minutieusement décrit le cocotier, ce roi de la végétation intertropicale, après en avoir admiré et fait admirer la grandeur beauté, exposé les nombreux usages auxquels il est employé et détaillé les éléments chimiques qui entrent dans sa composition, l'auteur émet les opinions suivantes :

Conditions climatériques. — Le cocotier, d'après plusieurs auteurs, exige une température de 22° centigrades; d'après M. Boussingault, un minimum de 28° et d'après M. Lépine, un minimum de 22° et un maximum de 32°, c'est-à-dire une moyenne de 27°. Il ne craint pas les sables secs lui sont nuisibles; avec de la chaleur, il lui faut de l'humidité.

Nature des terrains. — Il craint peu aussi en ce terrain qui lui permette d'étendre aisément ses longues et minces racines, qui atteignent en longueur jusqu'à 40 ou 50 pieds. Lorsque le plant dans une terre argileuse, compacte, ou dans un sol pierreux, non-seulement les racines ne peuvent s'étendre, mais elles pourrissent, elles pourrissent également dans un sol salé, sinon dans les vallées marécageuses.

Nos propres observations corroborent cette opinion. Il existe en effet, dans les parties basses de l'isthme de Tarsvan, composées, comme on le sait, d'un terrain à la fois argileux et marécageux, un certain nombre de cocotiers rachitiques dont les fruits petits et rares peuvent être cueillis à la main; ces cocotiers ne produisent rien avant neuf ans et ne produisent qu'à ces plantes dans les dernières années du règne de Pomare II, mort en novembre et décembre 1877.

Plantation. — A Ceylan, les cocotiers sont placés à 10 mètres de distance, lorsqu'ils sont mis en carré, et à 8 mètres lorsqu'ils bordent les rues. Ces distances paraissaient en général, que le 7 mètres entre chaque arbre, cette distance est insuffisante; selon M. Lépine, les cocotiers aussi plantés produisent *moitié moins* que ceux qui sont plus éloignés les uns des autres. Il est au contraire de l'air et de la chaleur, et il donne, comme distance satisfaisant à ces conditions, 15 mètres environ.

Dans les quinze ou trois premières années, on peut cultiver, dans les intervalles des jeunes plants, des légumes, menus grains, patates douces, épinards, etc.

Sur la côte de Coromandel, les cocotiers commencent à fleurir vers la cinquième année; ils rapportent à la septième; à la douzième ils sont en plein rapport.

Plantation sur les hauteurs. — A Ceylan, le cocotier prospère encore sur des collines de 200 mètres de hauteur. M. Lépine a remarqué que, dans la Presqu'île, il diminue de hauteur à mesure que le terrain s'élève et qu'il ne dépasse jamais une altitude de 200 mètres; que, souvent, dans les stations intermédiaires, il est possible de cueillir les cocos à la main.

Production. — L'arbre donne 12 feuilles par an; une spathe et un produit par mois; le pédoncule commun porte de 10 à 40 cocos; le cocotier-nouveau prend la maturité. La récolte annuelle peut s'évaluer à 80 cocos. Le rôdeur peut produire pendant 70 à 80 ans.

Importance de quelques pépinières. — Aux îles Laquedives, on comptait, en 1847, dans les quatre îles, Amendery, Kadamat, Kiltan et Chetlat, placées sous le Protectorat de l'Angleterre, une population de 4,000 habitants. Il y avait environ 50,000 cocotiers; tout 100 ou 50 ans, on évaluait la consommation des habitants à quatre cocos par jour et par personne.

Dans le Malabar, le nombre des cocotiers est immense.

A Ceylan, les plantations des natifs sont d'environ 100,000 acres et celles des européens de 20,000 (1 acre est égale à 40 ares 467) et la consommation y est estimée à 100 cocos par mois pour une famille de 5 personnes.

A Pondichéry, on 30,000 hectares environ sont livrés à la culture, une faible partie est plantée en cocotiers et, malgré cela, l'Etat possède 18,000 pieds et les habitants 113,000.

Composition de la partie alimentaire du coco.

Amande mûre	
Sucre,	18
Gomme,	0 . 71
Albuminoïdes,	0 . 74
Huile,	30 . 09
Cellulose,	14 . 41
Matière colorante, sels de potasse, de soude et de chaux,	1 . 17
Eau,	33 . 00.

Kair. — C'est le nom des fibres ou bourre qui enveloppent la noix de *cocos*. Les emplois du *kair* sont nombreux. On en fait des cordages ordinaires qui, mieux que tous autres, résistent aux intempéries de l'air. Beaucoup de capitaines marins en usent servent. En 1867, on en a exporté du Bombay et de Ceylan, à destination de l'Angleterre, 6,664 tonneaux.

A Ceylan, de 40 cocos on obtient 6 livres de *kair*; à Mangadlore, 5,600 cocos en produisent 560 livres. Sur les divers marchés du continent indien, le *kair* a une valeur moyenne de 17 roupies le Tandy de 640 livres.

Pourrage. — C'est le nom qu'on donne aux tourteaux formés avec les résidus du coco. Le *pourrage* fournirait un excellent engrais pour les cocotiers si actuellement il est presque entièrement employé à engraisser les animaux.

Cultus. — La pédoncule floral ou spadice, au moment de son épanouissement, on relire, coupant l'extrémité, une liqueur très-sucrée nommée *toddy* ou *vin de cocotier*, et l'on en obtient par ébullition, on obtient du sucre qui, après avoir subi l'affinage est identique avec le sucre de canne.

Un cocotier donne annuellement 43 k. 148 de sucre, mais la fermentation s'établissant très-vite, cette industrie ne serait réellement profitable que si elle était composée de cuves de l'alcool.

L'arbre peut être exploité, pour l'extraction du *cultus*, pendant une année, mais à la condition de le laisser reposer l'année suivante. Dans les saisons sèches, les produits en *cultus* sont diminués de moitié.

Alcool. — 40 litres de *cultus* distillés produisent 1 litre 58 d'alcool à 47 centièmes ou 0 l. 7400 d'alcool à 90°.

Copra. — L'amande de coco retirée de la noix et desséchée au soleil est vendue dans cet état sous le nom de *copra*. — Le commerce des *copra* est assez important; en 1866, il a été exporté dans l'Inde, 4,000,478 roupies; les îles Laquedives, Ceylan et la côte Malabare sont les points principaux qui fournissent ce produit.

Voici comment, d'après M. Lépine, les *copras* sont préparés sur la côte Malabare.

On les place sur des claies en bambous au-dessous desquelles on entretient du feu pendant deux ou trois jours; la dessiccation est ensuite complétée par une exposition au soleil, sur des nattes.

Nous avons vu que l'amande mûre du coco renferme, dans sa composition 30 parties sur cent d'huile; réduite à l'état de *copra*, elle en renferme 64, 39. 100; desséchée à 100° elle en renferme 69, 09.

Huile de coco. — L'huile est, sans contredit, le plus important des produits du cocotier, son emploi se généralise de plus en plus dans l'indus-

(1) N° 7, 15 avril 1861.

Archives PF-Message-16/11/1862

huile, elle est employée comme assaisonnement, pour l'éclairage et la fabrication du savon. En Europe on lui a trouvé de nombreuses applications, les fabriques de bougies stéariques en consomment beaucoup.

Mais, bien préparée de plusieurs manières; lorsqu'on veut l'obtenir inodore ou qu'on la destine à la parfumerie, on plonge l'amande dans de l'eau que l'on fait bouillir pendant quelques minutes, on la tire, on la râpe et on la soumet à la presse; l'émulsion obtenue est mise à bouillir jusqu'à ce que l'huile surnage. M. Lépine pense qu'on arriverait plus facilement à un bon résultat en râpant l'amande, desséchant la pulpe au bain-marie et soumettant à la presse.

Moulin. — Mais, ajoute-t-il, ces procédés se sont rarement économiques pour être employés dans l'industrie. Il indique, comme étant généralement mis en usage lorsqu'on veut agir sur de grandes quantités, un moulin d'un mécanisme très-simple dont malheureusement il ne donne pas la description; nous espérons pouvoir combler ultérieurement cette regrettable lacune. Ces moulins ne coutent que 250 fr. durent 3 ans et il suffit d'un homme, d'un enfant et de deux bœufs pour les manœuvrer. On arrive ainsi à manipuler, par journée de huit heures de travail, 60, 65 et 70 quintaux qui produisent en huile 5 à 6 quintaux.

— *Densité et poids de l'huile.* L'huile de coco se solidifie à 18°, sa densité à 15° est de 0,925, le poids de l'hectolitre est donc alors de 92 k. 500. Dans les transactions à Pondichéry, on prend une moyenne entre 29°, densité 0,9188, poids 91 k. 880; 30°, densité 0,915, poids 91 k. 500; et 32°, densité 0,910, poids 91 k. 100. Cette moyenne est donc : degrés 30, densité 0,9151, poids 91 k. 5153.

Importance de ces produits. — Dans la Malabar, on exporte annuellement pour une valeur de un million de francs de *copras*.

Les deux ports de Pondichéry et de Karikal ont exporté, en 1853, pour une valeur de 1,130,653 francs d'huile de coco.

On évalue à Ceylan la production de 100 millions de tiges de cocotiers (50 pieds par acre).

22,500 gallons d'huile,	5,156 livres ster.
Kair,	1,031
Pennack, 75 ton. à 40 liv. ster.	0,750
Total.	6,987 l. ou 173,120 francs.

Nous compléterons ces détails par les indications suivantes puisées aux meilleures sources. Le tableau ci-dessous est formé des chiffres pris dans les *tableaux de population, de culture, de commerce et de navigation* publiés par le ministère de la marine et des Colonies.

ANNÉE 1859.

ÉTABLISSEMENTS.	NOIX DE COCO.		CALOU.		HUILE DE COCO.	
	Quantités.	Valeur brute.	Quantités.	Valeur brute.	Quantités.	Valeur brute.
Pondichéry.	1,581 720	47 452	1,348 950	107 842	129 516	64 222
Karikal.	30 850	1 000	668 020	56 247	1 857	1 367
Yanaon.	8 400	375	8 350	371		
Mahé.	781 000	27 850	428 000	30 440	93 720	45 860
	2,399 970	144,144	2,362 320	174 905	216 433	102,358

Total du produit brut, 321,572 francs.

Le prix de l'huile de coco était, en 1858 :

A Wapurane, en douane, — le gallon, 4 f. 25 c.
Au Hâvre, à l'octroi, huile d'Australie, les 100 k. 100
huile de Ceylan et de Pondichéry, d°. 105 à 110
d°. de Corbin, d°. 108 à 110.

L. LAUTAS.

NÉCROLOGIE.

M. de Lavaissière de Lavergne est décédé, à Port-Adelaïde, le 3 août dernier, au moment où il venait d'être promu au grade de capitaine de vaisseau. M. de Lavaissière était parti de Saïgon, le 27 juin, sur l'aviso à vapeur l'*Ebrié*, chargé d'apporter à l'Empereur le traité franco-annamite.

M Giral (Louis-Alfred), aide-commissaire de la marine, officier d'administration de 2e classe, à Cayenne, est décédé à Cayenne, âgé de 30 ans, et au moment où il allait rentrer en France; il avait pris part aux diverses expéditions de la Cochinchine.

ÉPHÉMÉRIDES TAITIENNES.

Nouvelle 1799. — Pomare II, défait Potatou et Teinha dans le district Fautaua (Punaauia). Le pouvoir revient dans sa famille à la suite de ce combat.

23 novembre 1799. — Hamaïnimai envahit le district de Matavaï.

23 novembre 1799. — Mort du missionnaire protestant Lewis, attribuée à un assassinat.

Nouvelle 1800. — Hapai, père de Pomare II, meurt à Matavaï.

12 novembre 1834. — Les Chrétiens, réunis dans leur temple de Punaauia, sont attaqués par les payens. — Après un combat sérieux, les derniers sont défaits, et le Christianisme s'établit dans toutes les parties de l'île Tahiti.

17 novembre 1841. — Mort de Pomare II, âgé de 57 ans. (Graves Elle, est évènement ne serait arrivé que le 7 décembre 1840).

Nouvelle 1841. — La guerre éclate entre Raiatea et Tahaa. Topoa est vaincu après avoir vaillamment combattu; il est blessé, pris et exilé à Huahine.

TE VETAHI MAI MEA I TUPU I TAHITI NEI.

Nouvelle 1790. — Pou atura Potatou rana o Teinha ia Punaauia Ia, i te matamua o Matavaï i A Hamaïnimai i Matavaï, ua pau ra, ua haboa naira te mana ariï i oto i tona fenua.

23 novembre 1799. — Te hacre Hamaïnimai e ere i te matamua ri Matavaï.

23 novembre 1799. — Poha ra o te Oremetua protetani ra o Lewis; i parau hia o, e mate taparahi hia oia.

Nouvelle 1800. — Poha atura Hapai te metua o Pomare II, i Matavaï.

12 novembre 1834. — A patupuru ai te fera Kerisitiano i roto i te titoro fare pure rai i Punaauia, aro ha i te mera ropiro e te parau Etene. — I muri ae i teiho aro rai i mua; mate hia, pau atura te pauro ekeno, e ua faaite hia te faaroo Kerisitiano ê ati noa'e Tahiti nei.

17 novembre 1841. — Mate hia o Pomare II, e 57 ona matahiti (i te parau o M Ereli, i te mahana 7 ia no novemb 1841 i mate ai).

Novemb 1844. — Te haapu ia Topoa i roto pi i te Raiatea e te Tahaa; e i muri ae i te hoe aro rai iroto maitai pau atura Topoa, ua puta oia e ua uta hia i Huahine.

AVIS ADMINISTRATIF.

Service de l'enregistrement et des domaines.

Les créanciers du Sr Maurice-Amable-Denis Redet, en son vivant commissaire-priseur et négociant, décédé à Papeete, le 30 octobre 1862, sont hérétiers connus dans la colonie, sont invités à produire immédiatement leurs titres ou délérations au receveur de l'enregistrement et des domaines, curateur à la succession vacante dudit Redet.

Les personnes qui seraient détritrices de cette succession sont aussi invitées à verser de suite entre les mains du curateur le montant des sommes par elles dues.

SERVICE DU PORT. — PAPEETE, 13 NOVEMBRE 1862.

Mouvements du Port de Papeete, du jeudi 6 au jeudi 13 novembre 1862.

NAVIRES DE COMMERCE ENTRÉS.

7 novembre. Goël. du Protectorat, *Hornet*, de 32 ton., cap. Chaves, venant des Iles sous le vent, en 4 jours, 4 hommes d'équipage; chargement de diverses marchandises.

8 d°. Trois-mâts-barque péruvien, *Serpiente Marina*, de 198 t., cap. Francisco Martinez, venant de Callao, sur lest; 15 hommes d'équipage.

10 d°. Goël. du Protectorat, *Wild-Weer*, de 9 ton., cap. Teami, venant des Tuamotus, en 3 jours; 3 hommes d'équipage, 2 passagers, 2 ton. de nacre et 2 d'huile de coco.

Passagers : Madame Teami et M. Ezra.

12 d°. Brick-goël. *Barbara-Gomez*, de 172 ton., cap. Penny, venant de Callao, en 32 jours, sur lest; 14 hommes d'équipage.

12 d°. Brick-goël. du Protectorat, *Bath*, de 123 ton., cap. Walker, venant de Toubouai, en 4 jours; 7 hommes d'équipage, 1 passager, 5,000 k. de porc, 6,700 k. de pia et 100 poules.

Passager : Le roi de Tubouai.

12 d°. Goël. de Borabora, *Manu-Pain*, de 89 ton., cap. Hart, venant de Papa; 7 hommes d'équipage, 4 passagers et diverses marchandises.

Passagers : M. Smith, sujet américain, M. Jun, enfant américain et M. Tarasco, espagnol.

NAVIRES DE COMMERCE SORTIS.

10 novembre. Goël. du Protectorat, *Hornet*, de 32 ton., cap. Chaves, allant aux Tuamotus; 4 hommes d'équipage et 4 chargements divers.

10 d°. Goël. du Protectorat, *Pregera*, de 70 ton., cap. Goltz, allant à Anaa; 6 hommes d'équipage et chargements divers.

11 d°. Goël. américaine, *Général Harnet*, de 52 ton., cap. Saint-Clair, allant à San-Francisco; 4 hommes d'équipage et 3 passagers.

Passagers : Mme St.-Clair et ses deux enfants.

Bâtiments sur rade.

DE COURSE.

5 octobre. Avisô à vapeur, *Latouche-Tréville*, commandé par M. C. de St.-Serrait, lieutenant de vaisseau.

DE COMMERCE.

3 octobre. Baleinier américain, *Oliver Crocker*, cap. Cochran.

7 d°. Brick-goël. anglais, *Tiarera*, cap. Bowls.

24 d°. Goël. du Protectorat, *Eliza*, cap. Swert.

8 novembre. Trois-mâts-barque péruvien, *Serpiente Marina*, de 198 ton., cap. Francisco Martinez.

12 d°. Brick péruvien, *Barbara-Gomez*, de 172 ton., cap. Penny.

12 d°. Brick-goël. du Protectorat, *Bath*, de 123 ton., cap. Walker.

12 d°. Goël. de Borabora, *Manu-Pain*, de 89 ton., cap. Hart.

Calé de halage et quais d'abattage.

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES de le 3 au 9 novembre 1862.

DATES.	PRESSION BAROM. MAXIMUM	PRESSION BAROM. MINIMUM	PRESSION BAROM. MOYENNE	TEMPÉRATURE A 6 H. DU MATIN	TEMPÉRATURE A 1 H. DE L'APRÈS-MIDI	TEMPÉRATURE MOY.	HUM. DE L'AIR	PLUIE	VENTS
L. 3	762,0	1,0	76,0	21,8	28,5	25,0			
M. 4	761,8	1,2	76,1	20,0	27,7	27,5			
M. 5	761,0	1,0	75,8	21,0	27,5	27,2			
J. 6	760,0	0,8	75,1	21,9	28,2	28,0			
V. 7	759,3	0,4	75,0	21,0	28,1	28,0			
S. 8	759,2	1,2	76,0	20,5	28,2	27,6			
D. 9	761,0	1,0	75,9	20,0	27,5	27,5			

ÉTAT des bestiaux abattus, à Papeete, du 6 au 12 novembre 1862.

DATES.	ESPÈCES BOVINES.	ESPÈCES PORCINES.	MARQUES.	PROPRIÉTAIRES.	RÉSIDENCE.
6 nov.	Vache.	1	L.	Lehardel.	Papara.
7	Bœuf.	1	A.	Simonet.	Papeete.
8	Bœuf.	1	A.	d°.	d°.
9	d°.	1	A.	d°.	d°.
10	Veau.	1	Sans marque.	Admiss.	Tarvao.
11	Bœuf.	1	d°.	d°.	d°.
12	d°.	1	d°.	Gray Jean.	Pura.

PAPEETE. — IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT.

L'Imprimeur Gérant, H. HALLOT.

Archives: PF-Messager-16/11/1862