

2 francs au bureau  
des affaires européennes.  
TOM. II. N° 12. PAR AN.  
Prix annuel payé trimestriel et  
d'avance.

Ariomosca : 1 fr. la ligne  
charactérisée par l'espèce de vent.

## AU COMPTANT.

S'adresser au bureau des  
affaires européennes.

# MESSAGER

## DE TAHITI.

**PARTIE OFFICIELLE.**

Par ordre de M. le commissaire impérial P. I. en date du 16 mars.

Il a été accordé à M. John Muggridge Ormond, chef de l'église protestante de Taiti, un congé de six mois, pour se rendre au nouveau Zélande, où l'appellent des affaires de famille.

Par ordre du 19 mars.

M. Raspail, enseigne de vaisseau, directeur de l'arsenal, a été nommé juge à la chambre de mise en accusation près le tribunal criminel, en remplacement de M. de Bartholon, officier de la Marine et de M. Ebelard, officier du Duroc chargé momentanément de remplir ses fonctions.

**PARTIE NON OFFICIELLE**

Le commissaire impérial P. I. recevra le jeudi 27 et les jeudis suivants.

**DIRECTION DES AFFAIRES EUROPÉENNES.**

**Les ABONNÉS** du premier trimestre aux journaux de la localité, dont l'abonnement expire le premier avril sont priés de le renouveler avant le 6 du mois prochain, s'ils ne veulent pas éprouver de retard dans l'envoi de leur journal.

**S'adresser au bureau des affaires européennes ou donner avis au portier du journal.**

**DU TARO ET DE SA CULTURE DANS LA POLYNÉSIE OU Océanie Orientale.**

(Suite.)

L'orum costatum, appelé *Ape* par les indigènes, comprend deux espèces, l'une qui croît dans les terrains humides et que l'on rencontre assez fréquemment dans les vallées qui avoisinent la mer. L'autre qui se vient que sur les montagnes, ou sur le bord de quelques ruisseaux. Les indigènes désignent cette seconde espèce sous le nom de *Mouto*.

L'orum costatum est facilement reconnaissable, ses tiges ont environ 1 mètre 50 de hauteur sur un diamètre de 20 cent. les feuilles sont très larges, surtout dans une espèce à pétiolue verte. Elles sont droites, lisses, cordiformes et marquées d'un réseau de collèus nervures extrêmement prononcées. Les pétiolues qui supportent ces larges feuilles sont droits, très épais et suavement de vert ou de violet suivant l'espèce; ne fait digne de remarque, c'est qu'en trouvent à l'aisselle des feuilles deux fleurs qui sont entourées chacune d'une Spatha verdâtre.

L'orum coupe un pétiole vert d'orum costatum, il n'y échappe une abondante quantité de sève claire et camptique. Pour se garantir de l'action irritante de ce liquide, les indigènes ont la précaution, lorsqu'ils se servent de ces larges feuilles en guise de parapluie ou de parasol, d'enrouler la partie inférieure du pétiole avec plusieurs feuilles de *Butevre* (*Hibiscus tiliaceus*). Ce décret ne paraît pas existé dans la sève de l'orum à pétiolue violet.

Les indigènes mangent la tige de cet *Arum* surtout la variété à pétiolue violet, mais ils préfèrent le *Taro*. Les tiges des espèces *Ape* et *Mouto*, sont très ligneuses et s'èprouvent de grandes difficultés pour les faire cuire convenablement. Il faut quelque fois 10 à 12 heures pour épicer cette cuisson dans les fours canaques.

Quors cette tige est cuite elle possède un goût sucré qui rappelle un peu celui du pain d'épice.

Du reste les Tahitiens mangent habileusement ces tiges qui comme régul ou bien dans le temps de disette, alors qu'les pluies torrentielles et continues les empêchent d'aller sur les montagnes cueillir du *Fehi* (*Bananier sauvage*, *musa fehi* de Bertero).

Les tiges d'orum costatum résident sur pied de 7 à 8 ans et non les coupe que vers la quatrième année, époque à laquelle elles ont déjà acquis une certaine dimension.

**\* Arum esculentum (Taro).**

L'orum esculentum est dans des conditions bien différentes. C'est un aliment de première nécessité, aussi les indigènes le cultivent il avec beaucoup de soins. Ils en établissent 10 variétés qui sont:

1<sup>e</sup> Feuilles vertes et tendres, racine grosse et coriace.

1<sup>e</sup> Racine peu volumineuse à chair blanche.

2<sup>e</sup> Poivre, 2 sous espèces

2<sup>e</sup> Racine peu volumineuse à chair violette.

3<sup>e</sup> Apura, racine très grosse, qui se recouvre. Cette espèce vient sur les montagnes.

4<sup>e</sup> Uatu, 2 sous espèces

4<sup>e</sup> Racine à chair jaune;

5<sup>e</sup> Racine à chair rougeâtre.

3<sup>e</sup> Feu, cette variété ressemble au Poivre, mais sa racine est plus ferme.

6<sup>e</sup> Voco, petioles jaunes, feuilles vert clair, racine moyenne.

7<sup>e</sup> Vapoura, feuilles plus foncées que dans l'espèce qui précède, mais dentées les nervures sont blanchies et saillantes.

8<sup>e</sup> Oroco. Cette variété a quelques rapports avec la précédente, les indiens la différencient pourtant très bien et sont dans l'usage, lorsqu'ils plantent ce taro, de battre le sol comme cela se pratique dans la culture de la pomme de terre (*Solanum tuberosum*).

9<sup>e</sup> Parihi, racine petite à epiphyllum ride. Cette variété n'est pas très commune à Taiti, elle y a été importée des Sandwich.

10<sup>e</sup> Manana, espèce origininaire de l'île Bouai, les pétiolues sont rouges.

11<sup>e</sup> Huotou, racine assez grosse, de bonne qualité qui vient très bien dans les vases.

12<sup>e</sup> Mujo. Racine rougeâtre, petioles élevés. Cette espèce est commune à Raiatea, Huahine, Bora-Bora, mais n'est pas très répandue à Taiti.

De toutes ces variétés, les indigènes, préfèrent celles qui ont les pétiolues ou la chair de la racine colorées.

Ils ont une préférence toute particulière pour le taro à chair noir qui après la cuisson est moins gélifiant et plus sucré au goût. Les européens au contraire préfèrent le taro noir légèrement violacé, qui après la cuisson est ferme, farineux, et d'un goût agréable; c'est aussi la variété blanche qui renferme le plus de sucre.

Il y a dans la presqu'île, à Taravao, des variétés beaucoup moins sucrées que toutes les autres. L'une a les pétiolues violettes l'autre les avert clair.

Les 12 variétés de taro que nous venons d'énumérer se répartissent de la manière suivante dans les différents terrains de Taiti, l'on plante:

• à la variété Vapoura, Oroco, Apura, dans les terres fortes.

• à la variété Uatu, Vapoura, dans les terres affaiblies par des ruisseaux et dont le sol n'est pas trop drainé.

• à Poivre, Uatu, caca, dans les terres très humides

• à Manana, Parihi, Huotou, Parihi, dans les vases et les marais.

**CULTURE DU TARO A TAITI.**

Les cultivateurs soignent tout dans les vases, des tranches profondes du 80 centimètres dans lesquelles la surabondance d'eau s'écoule. Toute ne prend pas son cours dans toutes les parties de l'île.

On pratique alors dans le sol, des trous profonds de 30 centimètres que l'on espace les uns des autres de 80 centimètres environ, puis on enfile 3 tiges de taro à 2 centimètres au dessous des feuilles.

Il faut laisser aux pétiolées une longueur de 40 centimètres et on les dépose au fond de chaque trou, on ne batte pas les plants.

Cela étant fait, on repart sur toute la superficie du terrain, une légère couche d'herbe, de paille de maïs ou de feuilles sèches de Pandanus.

Ce paillage a pour but d'étouffer, par l'absence de la lumière, la germination des graines qui pourraient exister dans le sol, ainsi que celle des nombreux végétaux qui se développent si promptement sous l'influence simultanée de la lumière, de la chaleur et de l'humidité.

On plane du raro toute l'année à Taiti, malaisé moment le plus opportun est celui qui précède l'hiverasse, c'est-à-dire la fin du mois d'octobre, époque après laquelle les commencent les grandes pluies.

Pendant cette saison, la température est très élevée, le thermomètre marque constamment 30 et 31 degrés de 10 à 12 heures, de matin à 4 heures du soir et l'accumulation des fluides électriques, pendant toute cette saison est à son maximum. L'hiverasse commence en novembre et finit au mois de Mai.

Longue le taro commence à se développer, leurs larges feuilles radiales et conformes s'épanouissent et pendent extérieurement aux des pétiolées différemment taillées. Les fleurs disposées en spadix naissent entièrement de leur spadix, brune et prédisposent pour fruit après leur fécondation une baie moins juteuse. À mesure que les racines se développent, les trous pratiqués à l'époque de la plantation se combinent seuls.

La période complète de végétation du Taro se termine du 14<sup>e</sup> au 14<sup>e</sup> mois. Après cette époque il y a perte à laisser dans la terre. Il pugnifie par sa partie inférieure et

