

On s'abonne au bureau
des affaires européennes.
Prix : 12 fr. PAR AN,
payables par trimestre, et
d'essence;

MESSAGER

DE TAHITI.

AVIS OFFICIEL

VENTE DE PROPRIÉTÉS.

Vu les déclarations faites au bureau indigène, il est donné avis qu'après le délai d'un mois, si aucune réclamation n'est portée au bureau indigène, il sera donnée autorisation :

* — à l'indien Onou à Teotu de vendre une terre située à Papeete et appelée Vainimata;

* — à l'indien Uata de vendre la partie de terrain connu sous le nom de Patarau, sur laquelle est établi le sieur Thomas, restaurateur à Papeete;

* — Au sieur Charles King de vendre sa propriété connue sous le nom d'hôtel américain sis à Papeete, rue de la petite Pologne.

Les réclamations ou oppositions à ces ventes seront reçues au bureau indigène jusqu'à la fin du mois d'avril.

Nouvelles d'Europe.

Les plénipotentiaires de S. M. l'Empereur et ceux de S. M. la reine d'Espagne ont signé, le 2 Décembre, à Bayonne, un traité destiné à régler la délimitation entre la France et l'Espagne sur la plus grande étendue de leurs frontières. Get acte international, conclu après une longue négociation dont la durée s'explique par le nombre et la nature des questions à résoudre, termine heureusement des difficultés qui étaient penantes depuis l'année 1855, malgré les efforts tentés à divers intervalles pour y arriver.

On se souvient, sans doute, que le Prince Impérial a été reçu en chef de troupe du 1^{er} régiment des grenadiers de la garde. Le 12 octobre, une députation d'officiers, sous-officiers, soldats et enfants de toute le régiment s'est rendue aux Tuilleries pour remettre entre les mains de Sa Majesté le procès-verbal du conseil d'administration qui constate l'inscription du Prince Impérial sur les cartes.

Ce procès-verbal est rendu de toutes les signatures du régiment, par ordre de compagnie, et sa relure magnifique, ornée des armes de l'Empire et reliée d'un travail remarquable, est le produit de la souscription volontaire de chacun des hommes qui composent le régiment.

La députation ayant été introduite dans les appartements de l'Empereur, bientôt après leurs Majestés ont conduit au milieu de ces braves leur nouveau camarade, le colonel à l'adresse suivante :

Sous,
Votre Majesté a bien voulu confier à ses sujets les Fds que le Ciel venait à lui donner.

Il s'est appellé *Enfant de France*, et tous les bras se sont levés pour le recevoir.

Elle dit aujourd'hui à ses sœurs :

« Prenez cet Enfant bien aimé sous votre gloireuse tutelle; qu'il grandisse dans les idées d'amour de la vie, de dévouement au pays, d'obéissance aux lois; dont votre cœur est le sanctuaire; lorsque pour lui viendra l'heure de régner, il salira commander parce qu'il aura six ans. »

Et l'armée tout entière, reconnaissante et joyeuse de compter dans ses rangs le Prince Impérial, sent grand ses vertus.

Mais combien plus particulièremment nous sommes heureux et fiers de voir son nom inscrit parmi les nôtres!

Permettez, Sirs, au 1^{er} régiment de grenadiers de votre garde de témoigner à Votre Majesté toute la joie qu'il éprouve, et de renouveler devant le bureau du Prince Napoléon Eugène l'expression la plus vraie de ses sentiments d'amour et de fidélité.

Nous sommes tous,
Sir,

Avec le plus profond respect,

De Votre Majesté

Tres-très-fidèles et très-dévoués serviteurs
et sujets.

La réponse de l'Empereur, inspirée par ce qu'avait de touchant cette réunion, a produit une impression très-erte.

FEUILLE DE PIA, TACCA PINNATIFIDA.

Plante de la famille des Taccacées de Juss. Engl.
Ric. de Cand. — T. ex. *T. acanthophylla* de Forster. Toscu

Annonces : 4 fr. la ligne,
carte 9 points (pet. rom).
AU COMPTANT.
S'adresser au bureau des
affaires européennes.

plumifera de Bumphia. [Anthr., V. t. 142, 143, 144.] D'après Loureiro cette plante se trouve en Chine, dans la Cochinchine; aux îles Moluques elle porte le nom de Tacca; dans les îles de l'Océanie particulièrement à Tahiti l'appelle Pia ou Poya. Le Tacca Pinnatifida est cultivé que par quelques Européens et seulement en petite quantité. Il vint à l'état sauvage dans presques toutes les vallées où il ne semble pas s'enfoncer beaucoup; il préfère les roches humides et ombragées. La vallée de Tapuna en renferme beaucoup. On se le rencontre généralement sur les montagnes au delà d'une hauteur de 300 mètres. On le trouve encore en grande quantité dans les îles de l'archipel de Cook. A Toulouse on en cultive un peu. Il existe aussi abondance aux îles Hervey, à Nouméa, à Huahine, Bora-Bora, Maupiti, etc.

Les Tubercules que nous avons examinés ont été recueillis dans la vallée de St. Amélie [Tahiti], dans un endroit sec et à une hauteur de 100 mètres environ. Ils ont été récoltés après la floraison et la maturation des graines. Les tubercules de Pia sont généralement gros. A peine près de la grosseur du poing et d'un poids qui va varié entre 300 et 400 grammes. Ils ont beaucoup de rapport avec ceux de la pomme de terre et comme eux, sont irrégulièrement arrondis et marqués d'yeux de place en place. L'épiderme est mince, laisse d'un jaune clair, la partie charnue est d'un bleu blanc mat, ferme, d'un grain serré, d'un goût âcre et légèrement amer que la culture fait disparaître.

Quand on coupe sur les différentes parties de cette racine et qu'on les examine au microscope on voit, que les cellules polyédriques qui constituent l'épiderme et le tissu aérien qui suit sont complètement dépourvus de filaments. Que ce n'est que lorsqu'on se rapproche du centre que les cellules qui contiennent la fécondation commencent à paraître et que c'est tout à fait au centre qu'elles se trouvent en plus grande abondance. La racine a lieu comme on le sait, dans la pomme de terre où subsistent M. Payen en trouve d'1 à 25 pour cent dans la partie extérieure, tandis qu'elle diminue d'une manière sensible quand on se rapproche du centre.

Nous avons préparé un peu de cette racine et avons obtenu pour résultat :

Epidème	2,36
Tissu ligneux	6,31
Foile	40,60
Percé	69,90

100,00.

Ges tubercules contiennent dans : 35,60 pour 100 de l'os. La pomme de terre n'en renferme que 17 et encore cette quantité varie-t-elle suivant la racine puisque quelque fois on n'en trouve que 13 pour cent.

La racine de Tacca Pinnatifida est très blanche, indole, insipide, douce au toucher, et produisant entre les doigts la sensation de fraîcheur que l'on éprouve avec la racine de pomme de terre. Vue au microscope elle se présente sous diverses formes: les graines sont de grosseur variable, les plus petits sont globuleux ou ovoïdes, les plus gros, généralement déformés, sont irrégulièrement polyédriques; néanmoins sont aplatis et coupés en deux perpendiculairement à leur grand axe.

L'eau trouble les graines et les rend transparents; on aperçoit alors la fibre, tantôt sous une forme linéaire mais le plus souvent étiolée ou bien encore sous un aspect triangulaire. L'eau isolée entre ces grains de foie est bien visquée d'une texture uniforme.

L'eau trouble les graines et après les avoir colorées par l'eau iodée, on aperçoit parfaitement toutes les couches concentriques.

On fait à Tahiti une grande consommation de cette racine qui sert d'aliment et que l'on exporte aussi en grande quantité. On la trouve dans le commerce sous le nom d'Arenouet, nom impropre qui ne doit apparaître, comme on sait, qu'à la faveur des Marques indiennes et Amérindiennes, plantes de la famille des Amanées qui ont une culture spécialement dans les Antilles et dans l'Inde.

On prépare peu de foie de Pia à Tahiti, la plus grande partie de celle qu'on trouve dans le commerce vient des îles de l'archipel voisin; de Rotuma, de Huahine, Bora-Bora ou de Maupiti, où l'on achète de 30 à 35 centimes le demi kilo grammes aux îles Hervey où se vend 20 centimes. Tabuai et Rarotonga en produisent aussi à des prix moins élevés. A Tahiti cette fleur vient à 5 à 30 centimes le demi kilo vendue au détail.

Quand on transforme la fécule de pia en glucose au moyen de l'acide sulfurique et qu'on fait subir à ce sucre une fermentation convenable on peut en relier environ 42 pour cent d'alcool, par la distillation.

Les négociants sont fâchés de Pia et ils en font une espèce de Bouillie ou des gâteaux qu'ils appellent *Pao Pia*. Les femmes préparent avec les hamacs fleuris du Taroa Pinatulada, une paille très blanche et luisante qui sert à faire de la tresse plate pour chapeaux, ou bien de fan-jela enroulées qu'elles façonnent avec art et beau coup de goût. La manière de préparer cette paille est très simple; on feut les hamacs de Pia en deux et dans leur longueur, on racle ensuite, la partie verte qu'on dénomme d'un peu d'eau et quand on a ainsi partiellement dépoli les deux faces du pédaleau, on l'immerge de nouveau pour bien le laver et on le fait sécher; on obtient alors une paille très blanche et fort belle.

FÉCULE DE TARO (ARUM ESCULENTUM).

Cette *Aroidie*, dont nous avons déjà parlé [Revue Coloniale 1850 - p. 566], fait à Tahiti l'objet d'une grande culture et porte le nom indigène de *Turo*; c'est le *Kalo* des îles Sandwich, le *Taro* ou *Tou* du Brésil, le *Taka* des Canaries.

La racine de cette plante, en raison de la grande quantité de fécale qu'elle renferme, fait une des bases principales de l'alimentation des peuples de l'Océanie. Cette fécale est blanche, d'un toucher ondulé, indore et lissipée. Les graines sont très petites, gâtées, plus ou moins régulières, transparents quand on les humecte d'eau froide, et beaucoup plus vers le centre qu'à la périphérie. Le hile est peu apparent. Nous avons retiré 35 pour cent de fécale de cette racine.

Quand on prépare la fécale d'*Arua* essentiellement il faut avoir la précaution de ne pas délayer avec la main la pulpe qui est sur la tâche, par ce que le principe actif que cette racine renferme est tellement fort qu'il occasionne au bout de quelques minutes une cassure très vive qui ruifie la peau et produit des picotements très douloureux. On pourrait, comme on le voit, employer dans un cas pressant la racine de *Taro* en guise de siropique.

On privée la fécale de ce principe très fort par des lavages répétés et il faut y avoir recours jusqu'à ce que la fécale ne brille plus plus sous son exposition à la lumière; on la fait alors sécher.

Cette fécale est complètement insipide à Tahiti. Les Indigènes se hâtent à faire cuire dans leurs fours les racines entières ou morceaux «étouffés» le feu a fait disparaître complètement le principe avec qu'elles renferment, on obtient une viande aussi tendre qu'agréable.

Extrait du muséum de M. G. Couteau, Pharmacien de la marine.

Greffé du Tribunal correctionnel

Des îles de la Société.

SENCE DU 10 AVRIL 1857:

DISPOSITIF.

Le tribunal après en avoir délibéré conformément à la loi;

Considérant qu'à résulté des débats, que dans la soirée du vingt-un mars dernier, le sieur Doiron a porté volontairement des coups au sieur Blackett, et qu'il en est résulté une blessure n'ayant pas occasionné d'incapacity de travail de plus de vingt jours;

Considérant qu'il n'y a eu ni préméditation ni griefs-égoïsme;

Considérant qu'il y a des circonstances atténuantes; Vu les articles 309, 311 et 463 du code pénal et 7 et 10 de l'arrêté local N° 31, du 18 mai 1851;

Condamne le sieur Doiron, Jean, à quarante huit heures de prison cinq francs d'amende, cinquante francs de dépens et aux frais de la procédure.

Quant à la question de dommages-intérêts réclamés par la partie civile [le S^r Blacket].

Considérant que par suite de la blessure faite par Doiron à Blacket, ce dernier, capitaine et armateur d'une goélette, se trouve dans l'impossibilité de prendre la mer et de vaporer à ses affaires pendant l'espace de vingt-jours.

Considérant que sa maladie l'a mis dans la nécessité de prendre un domicile à terre, pour y recevoir les soins d'un médecin, et qu'il en est résulté par suite des dépenses de médicaments et de garde-malade;

PAR CES MOTIFS:

Vu les Articles 1382 du code Napoleon et 52 du code pénal;

Le tribunal correctionnel jugeant en premier ressort;

Confonne le sieur Doiron, Jean, à huit cents francs de dommages-intérêts envers le sieur Blacket, partie civile, pour l'indemniser des pertes qui lui ont été occasionnées par cette affaire.

Fait à quinze jours la dureté de la contrainte par corps.

Ordonne que le dispositif du dit jugement sera publié dans les journaux de la localité et qu'une explication du jugement soit signifiée aux parties;

Vu Le President Pour copie conforme:
Merveaux, Le Greffier
V. Dupond.

Vente aux enchères.

Par ordre des consignes Kelly et C^o vendront aux enchères [par le ministère de M. Bonnefond, Commissaire Priseur], dans leurs magasins, Mardi, 14 du courant, à 11 heures du matin:

Une facture assortie de marchandises provenant des navires Humboldt et Sophronie,

Closet, m'ubat, toile en coton, saucres, cloes, gissoye, colfres en fer, caisses de navires, cloes à doublage, souliers en fer, huile d'olive, etc.

Sale by auction.

By order of consignors Kelly & C. will sell at Auction, [by P. Bonnefond, Licensed Auctioneer], at their stores, on Thursday the 14th instant at 11 o'clock in the forenoon;

An invoice assortie de marchandises provenant des navires Humboldt et Sophronie,

Roman cement, furniture, cotton canvass, saucres, nales, saunies iron, chess, canichons, composition sails, shoes, olive oil, etc., etc.

RÉSIDENT officié pour son départ.
Williams, BEMORIE, charpenter.

BATIMENTS SUR HADE.

DE COURSE.

1 Mars, Corvette françoise *Infatigable*, commandée par M. Desperles, lieutenant de vaisseau.

28. Goélette coloniale *Hydrographie*, commandée par M. Bonangle, lieutenant de vaisseau.

en commerce.

12 Mars, Brig anglais *Pride*, cap. de la Haye.

19. Goélette borabora *Sao-Lork*, cap. Blackett.

19, id de Raiaha *Margaret*, cap. Bailey.

26. Goélette du Protectorat *Mary-Ame*, cap. Marras.

27. Brig américain *Colorado*, cap. Chapman.

28 Avril, trois-mâts b. du Protectorat *Sultan*, cap. Duxier.

3. Goélette du Protectorat *Colina*, cap. Budia.

8. Goélette du Protectorat *Caroline-Hort*, cap. Bellin-

ge.

Mouvements du port de Papete, du vendredi 1 au samedi 14 Avril 1857.

ENTRES.

8 Avril, Goélette du Protectorat *Curville-Hort*, cap. Billings 250 ton. 15 hommes d'équipage, 2 passagers, venant de Valparaiso en 36 jours. — Diverses marchandises.

SORTIS.

5 Avril, Goélette du protectorat *Island-Queen*, cap. Mac-Faulk, pour Tairabou.

5. Brig anglais *Orion*, cap Lyons, pour les Navigaturs et Tonga-Tahou.

8. Coquette russe *Dvina*, commandée par M. Bou-takoff, pour Cronstadt.

9. Brig anglais *Cromdale*, cap. Corkhill, pour Syd-

ney.

ARSENAL.

Le 10 Avril, à 6 heures du matin, le Brig américain Colorado a été abattu en carén et relevé le même jour, à 4 heures du soir.

L'imprimeur Gérant LE GUILLANTON.

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES DU 4 AU 11 AVRIL 1857.

DATES	HAUTEUR BAROMÉTRIQUE	TEMPÉRATURE			Moyenne de 6 h. 45 h. 12 et 4 h. 12 du soir.	Tension moyenne de la vapeur.	Humidité relat. en centimètres.	Quantité de pluie tomber.	Vents dominants pendant le jour.
		Minima	Maxima	Moyenne					
S. 4	760,62	69,1	21,4	39,1	25,75	25,45	90,33	79,4	O.
D. 5	759,93	69,1	21,6	37,8	24,70	24,62	19,56	81,8	O.
I. 6	758,10	69,1	21,3	39,6	25,45	25,42	19,53	70,6	E.
M. 7	759,72	69,2	21,0	30,0	25,50	25,67	19,63	76,8	E.
M. 8	759,47	69,1	21,0	29,8	25,70	25,55	20,44	79,8	E.
J. 9	759,12	69,2	21,7	29,9	25,40	25,77	19,52	77,2	E.
J. 10	758,11	69,2	21,5	29,6	25,65	25,78	19,78	77,0	E.