

# LE MESSAGER DE TAHITI

Journal Officiel des Etablissements français de l'Océanie.

TAHITI 10. — N° 33.

TE VEA NO TAHITI.

TAHITI 18 NO ATEHI.

On s'abonne à l'Euzémérie.  
En un 15 fr. — Six mois 15 fr. — Trois mois 6 fr.  
Payables d'avance.

**DIMANCHE 18 AOUT 1861.**

Annonces 1 fr. à ligne.  
Annonces répétées plus prix.  
Au comptant.

## SOMMAIRE.

**PARTIE OFFICIELLE.** — Nomination des membres du Comité consultatif institué par arrêté du 2 courant.  
**PARTIE NON OFFICIELLE.** — Adjudication, le 2 septembre, de la fourniture de la viande fraîche nécessaire aux divers services de la Marine, etc., pendant les années 1862 et 1863. — **NOUVELLES LOCALES.** — Vauxetés : Culture du vanille au Mexique. — Publications périodiques. — Mouvements du Port. — Mercuriales. — Tableau d'abatage. — Observations météorologiques.

## PARTIE OFFICIELLE.

Nous, Commandant des Etablissements français de l'Océanie, Commissaire Impérial aux îles de la Société.  
Vu l'arrêté, en date du 2 de ce mois, portant institution d'un Comité consultatif d'administration, d'agriculture et de commerce.  
Sur la proposition de l'Ordonnateur f. f. du Directeur de l'Intérieur,

Auons décidé et décidons :

Sont appelés à faire partie du Comité,

**Président.** — M. Darpeniguy, trésorier-payeur;  
**Vice-Président.** — M. Laharrague, propriétaire et négociant;

**Secrétaire.** — M. Faneomati, chef du Service de l'Enregistrement;

**Membres.** — MM. Bonnefin, propriétaire; Brandier, propriétaire et négociant; Buticau, médecin civil et propriétaire; Farling, chef de section des Services indiens; Huri, propriétaire et négociant; Landes, juge de paix; Lavigne, pharmacien de la Marine; Mahomou, grand juge indien; Ridel (Maurice), négociant; Robin, propriétaire. Sie, sub-commissaire de la Marine; Thamoit, négociant.

L'Ordonnateur f. f. de l'Intérieur est chargé de l'exécution de la présente décision, qui sera enregistrée partout où beso n s'y insère au Messager et au Bulletin Officiel des Etablissements.

Tahiti, le 13 août 1861.

E. G. de la RICHAIE.

Par le Commandant, Commissaire Impérial

L'Ordonnateur f. f. du Directeur de l'Intérieur.

TAILLARD.

## PARTIE NON OFFICIELLE.

### SERVICE DES SUBSISTANCES.

L'adjudication pour la fourniture de la viande fraîche nécessaire aux divers Services de la Marine et des Etablissements du Protectorat français, pendant les années 1862 et 1863, aura lieu, dans le cabinet de l'Ordonnateur, le 2 septembre prochain, à une heure de relevée.

Le cahier d'adjudication de cette fourniture est déposé au bureau des Subsistances de la Marine, où le public peut en prendre connaissance.

Service de l'Enregistrement et des Domaines.

A partir du 19 août 1861, les bureaux de l'Enregistrement et des Domaines sont transférés rue de Rivoli, coin de la rue Bruat.

### NOUVELLES LOCALES.

Orna tula raa rē, no to haapii raa a te mau Tuhine no S. Joseph des Français, et te mau Tareg no Plohermel.

I te mahana monire le 12 no trē nei avae, i te hura 12 i te avatea, i tula hia i te rē, no te haapii raa a te mau Tuhine, i rotopi i te mau papaa e te taata Tahiti atoa e parahi i Papeete nei.

Te rē vahi haapii hia no te haapii raa, te faata raa hia teie nei Orna, i raro ao i te peretiani raa a te Tomana te Avavaha o te Emepera, mai te tauturu hia 'u e te Oronnateur, e te Arii rā o Arifaite te tano e te Arii vahine rā a Pomare, e te mau raaita faehua atoa, e te mau mara o te parahi i Tahiti nei.

Te tonasa rā o Cormulier Encadre, no te manua rā o Gedahée, e rave rahi hoi te mau raaita ao hia i te mau manua, tei haere mai i tana ora rē.

Ua te papu atara hoi mai e rē, te i te aosa mai i teie nei utapi e haapii hia i rotō i teie nei haapii raa, o te Ohia-ia i hura rā i te maaita no hio, i te utapi amuri atā, te k i matamua no te moore, o te faaita i te rotō e te mau vahine faatura hia, e te vahine haapo papai, ua haapii hia ratou i rotō i te mau parau maaitai atoa: fa tā 'u i rapae i tana haapii raa rā, e te i ratou i te talo parau e te papai parau; ua i te atoa ratou i te parau farani, te ma-

mera, te parau faatapa e te Geographia, e te sp alu te veta-hia atā i hoi mau ohia, o te ore rau 'u e hia i vahū no hio. Ua vahine o te rahi te Ohia 'u, maaita nasa hoi a-emuri atā ma ratō i tona taito, aore a te tauturu raa te i tana tane, i te haamaitai raa. 'u i tona mau tamarii o te faama hia e ams amuri.

No te faaita raa i te mau ohia atoa i rave hia a tana mau tamahine rā, i te papu atara mai e rē, ua rahi te i rōna i ratou, mai te maaitai hoi mo'i ae nei, te faatura rā 'ou i te vahine Tavani, e te mau Tuhine no rotō i tana haapii raa rā.

No te rahi papō e te Avavaha o te Emepera no te i te aosa hia, no faaita atā oia i tona maaitaru mai te tapoto maite i tana parau, ua parau atara oia i te mau tamarii haapii o Eaha rā 'u i a mo'e i outou te mau parau maaitai i haapii hia i outou; o tei haapii maaitai hia i oia i te parau paari o tei haamaitai i outou mau manoa i oia e i te mau mo'e mara-mara, eaha rā i a mo'e; i te haamaitai maite, e te mau ohia maaitai hoi i haapii hia o ma'i e tana mau Tuhine rā i rotō i outou mau manoa e ari.

I te maite, ua parau atara oia i te mau metua, e ua parau papai oia i ratou, e faaitai mai ratou i te tona rā mai i ratou mau tamarii i rotō i haapii rā; mai te tana maite, i rotō i teie nei-ohia maite, te haapii rā matamoa, o te orama te i a haape, no te hape maite rā i mau i te mararama, et maite, no te mau uti apē amuri rē.

I te mahana 13 i te hora tuere i te avatea, te Tomana te Avavaha o te Emepera, mai te pec maite hia-hia hoi e te mau raaita i faaita hia i ma nei, ua peretiani oia i te Orna rā rā rē no te haapii rā a te mau. Faese hoi te haapii rā teretiano e te haapii hia e te mau Tasee no Plohermel.

No te rahi o te i te aosa mai, i teie nei utapi nei, mai tei tene hia atoa rā te hura, i papu rooi te ma'ou manoa e, e riro te ohia a teie mau taata, o tei faariro ratou i hia i te mau maaitai no te taata 'u, mai i ratou mai nei i ratou hoi, e no rira hoi, e hia rā i ratou i faatura 'u i tana rā rā, E mā ratou e faatupu i tana mau parau maaitai rā.

I naha hoi, te ratou aho uasina ore e ao i a i teie nei utapi; i te aratai rā i ratou i te mau mararama, e te parau no te ora moere rā.

Te hinaro nei matou, i pec maite e te utapi-ohia nei, i tū i te parau, i haapii hia i ratou, e i alia rā 'u hoi ratou e hia moe no e i te mau parau maaitai i haapii hia 'u, te parau no te moere, e te maaita atara rā i te riro i a i te mau faaita hia i ratou a aeri hoi.

I te i te rā o te Tomana te Avavaha o te Emepera i te rahi o te i te aosa mai, mai te i te haapii rā a te mau Tuhine, mai te haan-ahia rā: hia mai e te haapii rā i te mau tano; no Plohermel a S. Anne-Marie i ma'i, tona i parau rā 'u i teie nei mau parau hoi imeri nei e faaitai rā 'u i ratou e te i tū uti atā nei ad, i oia i te outou haapo maaitai i te parau farani, oia 'ou i te parau hoi maite; iai i haapii hia i outou.

Aha rā 'u ma'ou, i rapitiapa no e, i te mau haapo rā maaitai e tūpo i rotō i te haapii rā a te mau tano; o te faatupu atā i te mau parau maaitai i rotō i te uti apē no Tahiti nei, o te i tū uti papu-hia a mo'i atā.

Parau i parau hia mai e te faese rā o Report, te Orometua rahi no te haapii rā Teretiano i te tū rā rē.

E te Tomana te Avavaha o te Emepera d.

E hōma!

E riro te orna i faatupu hia i teie nei mahana, i te rahi rā; no te mau aita rā i outou i haapo no 'u i te rahi i outou no ohia; faata tū rā i outou, e i vahū hia 'u tū tū mau ohia rā, i haere mai outou i rotō i tō nei pihā. Eere e hōma te tōnu o teie nei parau, te mau hēna orā i ratou, o talou o teie nei te rahi o te faata e noa mai no rotō i te parau paari. I te faata no paari i rotō i teie fenua, o tei ore i teie te parau paari, e te mau ore i rotō i ratou, te faite nei o tei Tahiti, e te rahi o te o hinaro, i rotō i ratou i teie nei mahana. I te rahi o te o hinaro, i te faatupu rā i te hoi haapii rā, no te rēo farani.

Eaha rā hoi au, e hōma, e faaitai i au hoi i tō nei, te hui atā nei i au outou na, e i faaita atā i au outou hoi outou o te nei mau hinaro.

A S e nei avae, i ma'i, i ma'ou, i au mau tō nei rā: i rāve i ohia i tō nei hui mai i ma'ou, alia rā i au mau tō nei rā.

... e noaa mai te iho ta fatou e hio nei i teie nei ma-  
 ... e roa tura te iho nei maia i to maou manao; aua  
 ... te fatoua maia; eia mai o te Avahaa o te Ene-  
 ... e teie nei fatou taato. Aita ratou i haamarii rau  
 ... i to ratou hinaro te haere maia rau i mau ta ma-  
 ... ohipa, i te mau mahana iho teie nei matou i te faou  
 ... i to ratou haapou maia rau mai i teie nei ohipa. I raro  
 ... te hoe Taniora mai tei reira te huru; e tita 'oti ho i  
 ... iho ta fatou i te faou i te parau rahi i faere mai maia  
 ... a, a haapi noa'u ai te hoe fenua mai teie nei te huru.  
 ... No te mea nei te haere nei i ni'a i te rahi rau te mau ta-  
 ... maia maia e hio nei ohipa, e hio ai to matou nei jani? E ri-  
 ... to anei no te mau parau rahi i arai mai, no te haapou o-  
 ... i to te iho, teie nei mau tamarii, o te iho nei o te roo hoe  
 ... uo a iho, mai i te ore matou.

Errô anei hoi, no te mea e pen e ta ratou i to fatou? E  
 ero e houna tei reira, eia ta fatou e parati hoi mai.  
 I te maia ta matou tei huru o te ai upi, te faaie  
 nei matou, i to matou nei hinaro rahi, e haamatai i taou  
 mau rahi rahi hio rau, e ore e i noaa mai ou roto i ta ratou  
 hoi mai rau.

Tei a oia, e te mea jana e te metua vahine te iho nei  
 Janou i te maia no ta ora ma tamarii, e mai te mea  
 no te rahi o ta ora ma ohipa eia ta e tita i te hipou pou  
 rau eia ta ratou ohipa, eia-ha-fou-rau maia i te hora ma  
 i ta ora ma tamarii i roto i to matou rahi, i te vahine  
 i to e ohipa. E parau mau hoi e rahi ou a ta i to ma-  
 tou nei rahi maia i ta ratou, eia roa'u ta noaa i ma-  
 tou te mau parau maia i tu, eia mai o te ratou mau  
 metua vahine, tei i to e ta matou i te Atua, o te mau  
 maia i roto i te a'u o te iho nei i te noaa i te pou  
 taato.

I teie nei ra, e te metua jana, e te metua vahine, iou-  
 tura mai na, e ore au e tai a oia e i te faaie jani rau.  
 I teie nei hoi maia i mau nei, e i roo i taata o te fenua  
 nei i to huru e rau e te noaa 'oti i te fenua nei te hoe huru  
 api, i te maia iho taou i te fenua nei o te fenua nei  
 hau, eia i te maia hoi mai taou e te fenua maia, o te  
 mai maia ma tei reira ore, i te maia i taou hia ta ratou  
 nei ohipa.

Peroroua rahi iho i te mau vase o te haapi  
 te parau Teirahiti.

Report. (de laoue Albert-Marie.)

**VARIÉTÉS.**

Nous avons publié dans le Messager des 18 et 23 mars  
 64 et 28 octobre, de l'année 1860, deux notices sur la cul-  
 ture de la vanille.

Nos lecteurs front agités par la note suivante sur le  
 même sujet, extraite de la *Berne coloniale* de l'année  
 1849 (tom. II, p. 383).

**Culture du vanillier au Mexique.**

Le vanillier croît spontanément dans nos colonies. — Il com-  
 mence à être cultivé à la Réunion. — Consommation de la  
 France et droit d'importation. — Espèces principales du  
 Mexique. — Nature de la plante. — Influences atmosphé-  
 riques. — Plantation et culture. — Récolte. — Appropriation.  
 — Emballage.

Le vanillier croît spontanément dans nos différentes  
 colonies. Il a donné quelques produits à la Guyane, dans  
 des derniers temps, sa culture a reçu une certaine impul-  
 sion à l'île de la Réunion, et on nous assure qu'un seul  
 plantier en a récemment adressé un envoi de 600 kilogr.  
 à Marseille. La vanille de la Réunion, dont le département  
 de la Marine et les principales chambres de commerce ont  
 reçu des échantillons, n'est pas de cette grande qualité du  
 Mexique si recherchée et si chèrement payée dans le com-  
 merce; mais elle peut être considérée dès ce moment comme  
 très-marchande. Cette industrie ne fait d'ailleurs que  
 de naître, et est naturellement encore susceptible de gran-  
 des améliorations. Les notes suivantes, recueillies avec le  
 plus grand soin au Mexique, et présentées avec une préci-  
 sion tout à fait pratique, ne peuvent manquer d'être d'un  
 grand secours à nos compatriotes d'outre-mer dans les  
 efforts qui leur font conquérir ce nouvel élément de  
 richesse.

La France ne consomme qu'environ 4,000 kilogr. de  
 vanille au droit de 2 fr. 50, et de 4 à 5 centimètres de diamètre,  
 suivant la province; ce qui, à 5 centimètres de large sur 6 à 10  
 centimètres de long, très-difficile à la dessiccation, et dont  
 l'arôme n'a aucun rapport avec le fruit odorant du vanillier  
 connu dans le commerce.

La deuxième, le vanillier sauvage, dont la gousse est  
 mince, longue, très-coriace et sans valeur.  
 La troisième, le vanillier mérid, gousses capucines, longi-  
 tudinalement tordue, couffie, et dont l'arôme approche de  
 celui de la bonne vanille; mais elle est peu prise.

La quatrième, enfin, est le vanillier franc, qui donne  
 cette belle gousses et odorante par la préparation, et qui  
 est un article si important de commerce. Il est indigène de  
 cette partie du Mexique qui comprend Nantla, Sicatlepec,  
 Misantla et Papantla.

Le centre d'origine de Sicatlepec, le bon vanillier se cultive  
 par conséquent, dans un rayon de 10 lieues.

Le vanillier se rencontre aussi dans les forêts de l'isthme  
 de Tehuantepec, et, depuis quelques années, on le cultive  
 sur le versant E. de l'isthme jusque sur les bords du golfe,  
 sur les envieux de Acapulcan et de San-Andrés de Tutula;  
 mais, dans cette partie du Mexique, la vanille, quoique à  
 peu près la même que celle Sicatlepec pour l'arôme, est  
 inférieure quant à la grosseur et la longueur de la gousse.

Le vanillier franc, de la famille des Orchidées, est une  
 plante vivace qui rampe à terre et se grappe au haut des  
 arbres; sa tige est lisse, ronde et d'un centimètre et de gros-  
 seur; ses feuilles sont alternes, larges, charnues et placées  
 à la distance d'un décimètre l'une de l'autre; chaque par-  
 tie de la tige au bout de laquelle pousse la feuille, a une  
 direction opposée à celle qui la précède. À l'aisselle de  
 chaque feuille est un bouton qui devient le germe d'une  
 autre tige, ou boutons à fleurs; au dessous de la feuille  
 pousse, en même temps qu'elle, une griffe qui sert à faire  
 culter à l'arbre le long jusqu'à cette griffe, la partie cou-  
 rante de la tige. Le vanillier atteint une longueur indé-  
 finie; un pied de trois ou quatre ans peut parvenir au  
 sommet de l'arbre le plus élevé et peut avoir vingt ou trente  
 tiges nées les unes des autres, et former ainsi une longueur  
 de liane de 200 à 300 mètres.

Le vanillier fleurit en avril, et pendant une partie  
 de mai; le bouton qui doit donner des fleurs s'écarte, se  
 développe en une liane de 5 à 60 centimètres, au bout  
 de laquelle se détachent, en forme de main, huit à quinze  
 fleurs qui s'épanouissent successivement.

Cette fleur, à mesure qu'elle se développe, est portée  
 sur son pédoncule particulier et qui croît avec elle; lors-  
 que la fleur s'épanouit, le pédoncule est long de 6 à 7  
 centimètres, et il devient vanille, si le lendemain la fleur  
 ne se détachant, reste attachée au pédoncule; alors il se  
 recourbe, croît et grossit durant un mois, sur un bouton  
 à l'arôme en général tout développement; mais si le res-  
 te six mois à mourir, c'est-à-dire jusqu'à la mi-décembre,  
 les vanilliers de Sicatlepec sont, bien supérieurs à ceux  
 de Misantla et Papantla, mais ils sont en si petite quan-  
 tité qu'ils ne peuvent être employés que dans les quatre  
 quartiers la qualité est remplacée par la quantité; ainsi il  
 a été récolté tous les ans, une vanillière, sur les ter-  
 res de la colonie, ne pouvant, terme moyen, que une vanille  
 chaque deux pieds, tandis qu'à Misantla, et Papantla, elle  
 en donne deux ou trois par pied de longueur.

Cette énorme différence dans la production est due  
 au climat, et à la qualité du sol; à Sicatlepec, les brouil-  
 lards du matin font tomber la fleur au point que son pédon-  
 cule soit formé, et en août et septembre la vanille tombe,  
 soit que le soleil ait desséché le sol et que soient les racines  
 de la plante, soit que les fortes pluies de cette époque la  
 pourrissent le fruit ou le fassent tomber avant sa maturité.  
 Le sol de Sicatlepec est, sur les bords de l'ancienne Nantla,  
 formé de terre végétale légère mêlée de sable, et à quel-  
 que distance de la rivière le sol est dur et caillouteux; tan-  
 que dans les quartiers de Misantla surtout le sol est jaunê-  
 tre, formé d'argile qui durcit sans se fonder pendant l'été,  
 et qui, à 2 pouces de profondeur, conserve à jamais sa  
 fraîcheur.

**Plantation du vanillier.**

Il y a deux modes de former une plantation de vanilliers.  
 Si l'on suppose que l'on destine pour cette culture une  
 forêt vierge, le premier travail consiste à couper toutes  
 les brossailles, les lianes, les jeunes arbres courbes; cette  
 opération s'appelle arracher; l'instrument dont on se  
 sert est en fer, en forme de sabre droit; il a une lame de  
 60 centimètres de long, 0 de large, et à un tranchant; on  
 coupe d'une seule main. Les individus se servent de la  
 ference d'un instrument qui, à l'extrémité de la lame, se  
 termine par un bec d'cygne; ce bec sert à tirer à soi les  
 lianes ou brossailles après le coup donné; au lieu d'avoir  
 une saignée comme le premier, cet instrument a un man-  
 che en bois de 60 centimètres de long, et un manie à deux  
 mains.

Le premier travail terminé, on abat à la hache tous les  
 grands arbres sans exception, et l'on ne laisse debout que  
 les plus jeunes ont de 5 à 10 centimètres de diamètre;  
 c'est la opération la plus difficile; il est besoin d'ouvriers  
 forts et adroits, afin de faire tomber, si c'est possible, l'ar-  
 bre que l'on abat; l'arbre ou dans sa chute il entrera le  
 moins de jeunes arbres; l'arbre étant abattu, on va  
 à l'arbre abattu, dégrager les jeunes arbres qui n'ont pas  
 de brosses. Pour abattre, on choisit un arbre qui soit le  
 la nouvelle lune, afin que les arbres pourrissent plus tôt.  
 Après ce deuxième travail, le terrain est prêt à recevoir le  
 vanillier.

La meilleure saison, à Sicatlepec, pour planter le  
 vanillier est avril, par ce que la terre est encore humide et  
 que l'on entre dans les chaleurs; on fait encore cette  
 opération en août et septembre, par ce que la terre, quoi-  
 que chaude, va recevoir les pluies d'automne; car, si l'on  
 plante en novembre décembre et janvier, la terre étant  
 alors refroidie par les pluies, les vanilliers pourrissent; si c'est  
 en juin et juillet, la terre serait alors brûlante et le pied  
 planté pourrirait par les chaleurs d'août.

Le replant du vanillier se coupe aussi en lune nouvelle;  
 chaque replant est de 4 mètres à 5 mètres et demi de long.  
 Ce replant est transporté avec soin sur le lieu de plantation;  
 on choisit alors les arbres de plus droite tige, à  
 branches espacées et feuillage léger; on doit préférer les  
 arbres laiteux, toutes les espèces de figuier sont les meil-  
 leurs; le vanillier s'y plant davantage et donne de plus  
 beaux fruits. On évite, à moins qu'il n'y en ait d'autres  
 pour le moment dans l'espace voulu, de planter le vanillier  
 au poyrier, au copal, à tous les arbres dont l'écorce  
 change tous les ans, car avec l'écorce se détache naturelle-  
 ment le pied du vanillier; l'orange n'est pas bon pour plan-  
 ter car il donne trop d'ombre au vanillier.

À l'arbre choisi on met deux replants côté à côté; du bas  
 de l'arbre du côté N, on fait une raie de 3 centimètres de  
 profondeur sur 30 à 40 centimètres de long; dans cette

On coupe les trois nœuds du replant, après avoir débarrassé les trois feuilles, et on le recouvre d'une couche suffisante de feuilles sèches, de broussailles, etc. Le replant se plante contre l'arbre auquel on l'attache, en prenant dans toute sa longueur avec trois ou quatre pelles fines; le côté du replant ou sont les griffes doit être appliqué à l'arbre.

Les arbres à planter doivent être au moins à la distance de 4 à 5 mètres l'un de l'autre; si en les plantant il y a de la difficulté, la vanillière se planterait avant d'avoir donné du fruit; car la végétation est si active sous notre tropique que dans trois ans, la vanillière serait devenue forêt.

A proportion que l'on plante, on coupe tous les autres arbres que l'on a plantés; on n'en laisse que quelques uns, de très-jungles, dans les espaces désignés, pour remplacer plus tard ceux déjà plantés qui peuvent mourir ou prendre trop d'accroissement.

Si l'arbre planté est trop élevé, c'est-à-dire si son tronc est plus haut de 3 à 5 mètres, on s'est d'une hauteur qui s'élève trop haut, alors on l'est, et ses nouveaux jets auront acquis assez de développement lorsque la tige du vanillier sera parvenue au sommet.

Veille la plantation terminée, et pour le moment il n'y a plus aucun travail.

Après un an ou deux, presque tous les vanilliers poussent, et dès ce moment il n'y a que des soins à donner à cette plantation. Des soins d'un homme de goût, d'un horticulteur. Visiter de temps en temps l'échappé arboré, ordonner tout ce qui concerne l'entretien et qui peuvent ébranler la jeunesse du vanillier; rattracher à l'arbre les plants qui, n'ayant pu encore pousser, s'en sont détachés; diriger les branches basses des arbres, au moins à la hauteur de 6 pieds; puis tous les 5 mois lorsque elle est jeune, et au moins une fois tous les ans lorsque elle est en rapport, arroser la vanillière en entier, c'est-à-dire couper l'herbe à la hauteur d'un pied au moins, car il faut que la racine soit toujours à l'ombre, et donner le coup horizontalment, sans rien comparer au racine du vanillier, qui s'étend beaucoup. Lorsque les arbres adultes sont poussés, on doit planter de vanilliers les jeunes arbres qui ont poussé depuis à leur place ou que l'on a délogés. On doit aussi remplacer par des nouveaux replants de vanille ceux qui sont morts, et toujours à la distance ordinaire, une vanille en trois autres entières, et on les plante au bout de deux ans et donne du fruit à la troisième année.

**Autre mode de faire une plantation de vanilliers.**

On plante aussi des vanilliers dans les champs, en pleine ou dans les bas-fonds qui ont produit du maïs.

Le champ en friche est ordinairement couvert d'une espèce de bambous; le plantier coupe des bambous au mois de juin et juillet; il met le feu au commencement d'août. Les arbres restent nettoyés, on y sème du maïs; pendant que le maïs est en croissance dans ce champ, on plante les terres vacantes pour la vanille, presque tous de la famille des laïeux; dans un à dix-huit mois ces arbres sont assez forts pour supporter un replant de vanille; et ainsi, au bout de deux ans, ce champ qui, à l'abord avait servi à faire deux ou trois récoltes de maïs, est devenu vanillière; et c'est dans ces sortes de plantations que la vanille vient de première qualité.

Il ne convient pas de planter des vanilliers sur les versants rapides des montagnes. Voici, dans les montagnes, les meilleurs terrains pour les planter, inclines regardant le SE ou SO; 2° les plaines les larges des rivières; 3° les bas-fonds, les gorges; 4° les plaines de montagnes.

Mais, dans ces différents positions, il faut toujours choisir une terre d'un bon alluvion; il est toujours nécessaire qu'elle contienne peu ou pas de sable; les terrains marécageux ne conviennent pas non plus; la racine du vanillier y pourrit, de même qu'elle se dessèche dans les rochers et dans le sable.

**Réculte de la vanille.**

La vanille est mûre dans la mi-décembre. Pour connaître à la main si la vanille est mûre, il faut qu'il y ait le présent entre les doigts elle ne déchire pas sous une légère pression; d'ailleurs, elle acquiert dans sa maturité une couleur verte-pomme et jaunâtre. On la cueille avec sa hampe, pour cueillir celle que l'on ne peut atteindre avec la main, on prend un long roseau que l'on fend à son extrémité; on fait entrer la hampe, qui porte la vanille, dans cette fente; l'on torde un peu, et la hampe casse; pour les vanilles qui sont trop élevées, on est obligé de monter sur les arbres; mais il faut le faire avec une grande précaution, afin de ne pas endommager la liane.

**Disposition de la vanille.**

La vanille est d'une couleur encore verdâtre, quoique mûre, comme il est dit plus haut; une fois cueillie, on la met en tas dans un appartement à l'abri du soleil et de l'humidité, mais dans un ordre tel que l'on ne puisse voir toutes les têtes, et de l'autre les queues.

On la laisse ainsi quelques jours jusqu'à ce qu'elle soit un peu flétrie; mais on n'attend jamais que la hampe, à laquelle elle reste attachée, soit pourrie, car alors la vanille elle-même se gâterait; on ne doit pas non plus attendre que la vanille se fende, car elle perdrait de son poids et partie de son arôme.

La première préparation à faire subir à la vanille est de la faire sécher; on détache d'abord les vanilles de leur hampe; on les place dès le matin sur une étoffe de soie, les unes à côté des autres, la queue regardant le soleil, dans un lieu à l'abri d'air et de la poussière, et on les laisse sur le soleil jusqu'à ce qu'ils soient un peu concentrés; vers midi on une heure, au moment où la chaleur est la plus brûlante, on enveloppe ces vanilles dans la même couverture sur laquelle elles étaient

étendues; et ainsi enveloppées, on les laisse tout le reste du jour au soleil; vers le soir, ayant le coucher du soleil et avant qu'il ne refroidisse, on enlève ces vanilles, toujours enveloppées de la couverture, dans une malle, afin que la chaleur, ainsi concentrée, puisse les faire sécher pendant toute la nuit.

Le lendemain au matin, vers 8 à 9 heures, on retire les vanilles de la couverture et on les étend sur une étoffe de noue au soleil; si elles ont bien séché, toutes les vanilles doivent avoir pris une couleur de café forcée; si quelques-unes sont encore vertes à la queue, il faut faire sécher, à celles-là seules, la même couverture que la veille, c'est-à-dire les enlever dans la couverture jusqu'au lendemain.

**Autre mode de faire sécher la vanille.**

Ce mode s'emploie, à défaut de sécher, dans les jours de pluie. C'est d'envelopper les vanilles dans une couverture, celle-ci dans une couche de feuilles de bananier, et le tout dans une case que l'on lie fortement et que l'on mouille; on met ce ballot dans un four chauffé à une température de 50 à 60 degrés de réaumur, et on se l'enlève que 24 heures après. La vanille sort de là parfaitement sèchée.

Une fois séchée, la vanille rangée sur des nattes, se met toutes les jours au soleil pendant un ou deux mois, jusqu'à ce qu'elle ait acquis le point de dessiccation voulu. Ce point, l'habitude seule peut apprécier de la connaître, et la meilleure théorie ne saurait l'enseigner; il faut avoir sein surtout que les deux extrémités de la vanille ne soient pas trop desséchées; alors on recouvre ces parties avec des feuilles, tandis que la partie exposée charbon, reste exposée au soleil.

Les établissements pour préparer la vanille sont donc bien simples: 1° un four; 2° un lieu à l'abri du vent et de la poussière, et bien exposé au soleil; 3° une maison où l'abri de l'humidité, où l'on dispose, bien étendue sur des claies, la vanille pendant la nuit et durant le temps de pluie. Si la pluie dure plus d'un jour, il faut alors échauffer l'appartement où est la vanille avec un poêle ou un calorifère, dont on élève la température de 20 à 35 degrés réaumur.

Lorsque la vanille est parvenue aux trois quarts de sa dessiccation, c'est-à-dire que, n'étant plus charnue, elle est encore malle, elle n'a plus besoin de soleil; on la dépose alors sur des claies, dans un appartement bien sec, ainsi bien à l'abri de la chaleur et de l'humidité, et elle parvient seule à son état de perfection.

Puis que tout autre produit, la vanille nécessite beaucoup de propreté et des soins minutieux, mais surtout une grande vigilance dans les derniers jours de sa préparation, car, qu'elle soit une heure desséchée de plus, qu'il y ait, et elle devient charbon ou bâton de mille valeurs.

Une fois préparée à son point, on choisit la vanille par longueurs, on la met par paquets de 50 gousses, et on l'enferme dans de ces boîtes de fer blanc que l'on soude. Chacune de ces boîtes doit contenir 2,000 gousses. Enfin, trois boîtes de fer-blanc sont mises ensemble dans une caisse de cèdre que l'on emballe. C'est ainsi que la vanille est livrée au commerce. (\*)

**Extrait de la Gazette des Tribunaux.**

Collette est une fort jolie blonde de dix-huit ans, d'une taille élancée, dont le nez peut paraître en vif et la tournure; si l'on en croit le zœuve qui va déposer, c'est tout ce qu'elle laisse à envier. Elle est traduite devant le Tribunal correctionnel, sous la prévention de coups et blessures.

Le zœuve: Rions, rions, amusez-vous à la barrière de l'École Militaire, c'est fait pour ça, mais ne laissez les dents à personne. C'est ce que j'ai dit à cette demoiselle, qui s'est permise de poiser de l'ombrelle sur le machoir d'un civil, au point de lui faire valser deux dents.

M. le président: Ou cela se passait-il?

Le zœuve: A la porte du bal. M'étant investi de lui faire la morale, ça ôta cette demoiselle, qui m'a répondu qu'elle ne travaillait pas avec les militaires. Bon, bon, je lui ai dit, je me suis promené à côté de M. Maréchal avec des dames plus intéressées que toi; je respecte tous les numéros, même les gros, mais je les rappelle à l'ordre quand ils s'emparent par trop.

M. le président: Est-ce que vous saviez que cette fille est inscrite à la police?

Le zœuve: J'ai vu ça au premier coup d'œil, à trois choses: elle travaillait, elle payait, et elle jurait, sans compter que son cavalier avait l'air de sa femme de chambre. Je l'ai reconnue aussi à la manœuvre de l'ombrelle, et que je parais avec qui montre que dans son régiment il n'y a guère à la pointer semblablement.

M. le président: Quelle était la cause de la querelle?

Le zœuve: C'est un petit époué qui l'invitait à danser; elle, ne voulait pas, il la réclama en disant qu'il avait dansé avec d'autres qui la valaient bien; il ne s'en est pas fait davantage pour que mademoiselle, tout au machoir d'ombrelle, un machoir en acier, si vous plaît; ça a donné un petit coup sur, et voilà mon époué avec son ivroir par terre, deux belles dents de devant larges comme des dolmens.

Collette: Ce n'est pas moi, puisque quand on m'a arrêtée on ne m'a pas trouvée d'ombrelle.

Le zœuve: Juste comme disaient les Autrichiennes, les bas, quand nous les pinçons; comme ils avaient fait leurs bas, ils ne manquaient pas de dire qu'ils ne s'étaient pas battus.

M. le président: Vous le reconnaissez bien pour celle qui a donné le coup d'ombrelle?

Le zœuve: C'est elle, mon président, aussi vrai que je suis.

(\*) Voir la lettre insérée au Messager du 15 décembre 1859, pour les poursuites qui devraient avoir des plants de vanille.



lui aurais l'ordr... et sa femme de chambre, si elle  
 avait joué de l'ombrelle sur mes petites quomelles.  
 Après une déclaration aussi énergiquement affirmative,  
 j'ai à peine nécessaire d'entendre d'autres témoins.  
 Cependant quelques-uns sont appelés qui confirment les  
 charges de la prévention, entre autres la victime de l'ombrelle  
 de Mlle Collette, le pauvre garçon qui a payé de  
 deux de ses dents celle qui gardait la belle blonde. S'il  
 a un cœur sensible à la vengeance, qu'il soit content,  
 Collette a été condamnée à six mois de prison : que l'ombrelle  
 de ses dents soit satisfaite !

Le port de San Francisco, par suite de la coïncidence de  
 l'arrivée de quelques navires, présente en ce moment un  
 aspect fort animé. Presque toutes les places où peut accoster  
 un navire le long des wharfs sont occupées par des  
 bâtiments en train soit de décharger, soit de prendre  
 chargement.

**Édition hebdomadaire de l'Écho au Pacifique.**  
 (24 avril 1861).

L'Écho du Pacifique est le seul journal français qui  
 reproduit par un tirage hebdomadaire toutes les nouvelles  
 publiées dans son édition de chaque jour.  
 Ces matières ont été tellement abondantes pendant la  
 semaine qui vient de s'écouler, qu'il a fallu un double supplé-  
 ment pour les contenir.  
 Notre numéro d'hier se composait en conséquence de  
 deux pages, soit quatre vingt quatre grandes colonnes de texte.  
 Dans ces colonnes se trouvent : la Brochure de M. de  
 la Guéronnière, celle de Mgr Dupanloup, une quantité  
 considérable de nouvelles d'Europe, sans négliger ce qui  
 intéresse la localité.  
 Prix. — 10 dollars par an (affranchissement à notre  
 charge).

**ERRATA**

Dans le *Messenger* du dimanche 11 août — à la partie :  
*Direction du Port.*

- 4° Navires de guerre entrés, au lieu de : la *Rezource*,  
 etc., venant de Poya, en 23 jours, être 23 jours.
- 5° Bâtimens de guerre sur rade — le *Lantouche-Tréville*,  
 etc., au lieu de la date 13 juillet, être 7 août.

**DIRECTION DU PORT. — Papeete, 15 août 1861.**

Mouvements du Port de Papeete, du jeudi 8 au  
 jeudi 15 août 1861.

**NAVIRES DE GUERRE SORTIS.**

11 août. La corvette de S. M. I. *Cornélie*, de 30  
 canons, commandée par M. Lévesque, cap. de vaisseau,  
 allant aux archipels de l'Ouest.

**NAVIRES DE COMMERCE ENTRÉS.**

- 10 août. Golette du Protectorat, *Arctano*, de 45 ton.  
 cap. Clark, venant des Îles des Navigateurs, avec de  
 l'huile de coco.
- 12 de. Brick-golette du Protectorat, *Jairo*, de 190 t.  
 venant de l'Isle Blanche, avec 15 ton. d'huile de coco.
- 13 de. Golette du Protectorat, *Ermo*, venant des Îles  
 Taumotu, avec de l'huile de coco.

- 14 de. Brick-golette du Protectorat, *Nimoa*, de 100 t.  
 venant de Valparaiso, et en dernier lieu, des Îles Gambiers.
- 15 de. Brick du Protectorat, *Suerie*, de 350 ton. cap.  
 Hatfield, venant de San Francisco, en 27 jours, chargé de  
 bois et divers marchandises.

**BATIMENS SUR RADE.**

- en course.
- 11 juillet. La corvette de guerre française, *Is Galatée*,  
 commandée par M. de Cuzulier-Lacinière, capitaine de  
 vaisseau.
- 19 de. Le transport à voiles, *Infatigable*, commandé  
 par M. Jouilly, lieutenant de vaisseau.
- 7 de. L'ovier à vapeur, le *Lantouche-Tréville*, com-  
 mandé par M. Calaret de St-Servin, lieutenant de vaisseau.
- 8 de. Le transport à voiles la *Rezource*, commandé  
 par M. Sepilivres, capitaine au long cours.

**DE COMMERCE.**

- 1<sup>er</sup> juin. Trois-mâts-barque français, *Burruve*, de  
 365-400. cap. Guignon.
- 25 de. Golette du Protectorat, *Hano*, patron Pua.
- 28 de. Golette du Protectorat, *Tupapu*, de 10 ton.  
 patron Maono.
- 29 de. Golette du Protectorat, *Évriou*, de 10 ton.  
 pat. Tuani.
- 30 de. Brick-golette chilien, *Nina-Ward*, de 112 ton.  
 cap. Lewis.
- 31 de. Golette américaine, *Mathew-Tuapou*, de 118 t.  
 cap. Josely.
- 2 août. Côte du Protectorat, *Atmo*, de 19 ton. pat.  
 Maurice.
- 6 de. Côte anglais, *Wyl-Watch*, de 34 ton. cap.  
 Haymet.
- 10 de. Golette du Protectorat, *Arctano*, de 45 ton.  
 cap. Clark.
- 12 de. Brick-golette du Protectorat, *Julia*, de 123 t.  
 cap. Dexter.
- 13 de. Golette du Protectorat, *Ermo*, de 30 ton.  
 pat. Falcoeur.
- 14 de. Brick-golette du Protectorat, *Sanna*, de 103 t.  
 cap. Atwood.

**NAVIRES EN PARTANCE.**

Le brick-golette chilien, *Nina-Ward*, cap. Lewis,  
 pour Valparaiso.  
 Le côté anglais, *Wyl-Watch*, pour Rorodongo et la  
 Nouvelle-Zélande.

**MERCURIALE DU 6 AU 12 AOUT 1861.**

Pain.	00 f. 80 c.	le kilogr.
de fantaisie.	06 50	au dessus de 250 gr.
de .....	00 25	au dessus de 250 gr.
Viande .....	4 50	le kilogr.
Farine .....	70 00	les 100 kilogr.
Œufs .....	3 00	la douzaine.
Poissons .....	1 00	le paquet.
Légumes .....	1 00	le paquet.

Papeete, le 12 août 1861.

Le maréchal des logis, commandant la Gendarmerie.  
 B. GRAUD.  
 Vu : Le Directeur des Affaires Européennes,  
 DUBOIS DE LA VALÉRIE.

**ÉTAT DES BESTIAUX**

Abattus, à Papeete, du 6 au 12 août 1861.

Date de l'abattage.	Noms des Bouchers.	Noms des propriétaires.	Lieux de résidence.	Espèces des bestiaux.	Nombre.	Marques.	Observations.
6 août	Georget.	Boisseau.	Papeete.	Vache	1	Un cœur.	
7	"	do.	do.	Vache	1	Un cœur.	
8	"	do.	do.	Vache	1	Un cœur.	
9	"	Ape.	Papeariri.	Vache	1	P.	
10	"	Boisseau.	Papeete.	Vache	1	Un cœur.	
11	"	Papa.	Papeariri.	Boeuf	1	P.	
12	"	Teura.	do.	Vache	1	T.	

Papeete, le 12 août 1861.

Vu : Le Directeur des Affaires Européennes,  
 DUBOIS DE LA VALÉRIE.  
 Le Maréchal des logis, commandant la Gendarmerie,  
 B. GRAUD.

**OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES DU 6 AU 12 AOUT 1861.**

DATES.	PRESSION BAROMÉTRIQUE.		TEMPÉRATURE.				Pluie.	Vents.
	hauteur moyenne.	oscillation diurne.	à 6 h. matin.	à 1 h. soir.	moyenne.	de la journée.		
Lundi 5	760,0	1,0	21,6	28,8	25,2	28,0		NE
Mardi 6	760,0	1,4	23,2	29,6	26,4	28,1		NE
Mercredi 7	761,7	1,2	23,0	28,5	25,5	28,9		NO
Jeudi 8	760,2	1,2	23,8	30,4	27,1	26,5		E
Vendredi 9	760,5	1,0	29,8	28,0	25,4	25,4		SO
Samedi 10	760,0	0,5	24,0	30,1	27,2	26,6		NE
Dimanche 11	763,3	1,0	22,6	27,3	26,2	25,4		NE

L'Imprimeur Gérant, H. HAXOR.  
 Papeete, Typographie du Gouvernement.