

MESSEAGER DE TAITI

Journal Officiel des Etablissements français de l'Océanie.

MATAHITI 10. — N° 49.

TE VEA NO TAITI.

TAPATI 8 NOUVELLE.

On s'abonne à l'imprimerie.
Un an 48 fr. — Six mois 10 fr. — Trois mois 6 fr.
Payables d'avance.

DIMANCHE 8 DÉCEMBRE 1861.

Annonces 4 fr. la ligne.
Annonces répétées moitié prix.
Au comptant.

SOMMAIRE.

PARTIE OFFICIELLE. — Promotions dans la Marine.

PARTIE NON OFFICIELLE. — Nouvelles locales. — Faits divers. — VARÉTÉS : Notice sur l'agriculture des Philippines. — Mouvements du port. — Avis administratifs. — Avis divers. — MERCUCIALE. — Tableau d'abatage. — Observations météorologiques.

PARTIE OFFICIELLE.

Par décret impérial en date du 26 aout, M. Lachave Jean-Jacques-Angé, enseigne de vaisseau, est nommé lieutenant de vaisseau.

Par un autre décret impérial du 2 septembre, M. Bulanger Pierre-Hippolyte-Ernest-Adrien, inspirant de 1^{re} classe, est nommé enseigne de vaisseau.

Par décret de M. le Commandant, Commissaire impérial, en date du 25 novembre, M. Lachave est nommé provisoirement commandant de la *Dordogne*.

PARTIE NON OFFICIELLE.

NOUVELLES LOCALES.

Le transport à voiles la *Dordogne*, partie le 8 janvier 1862, pour Valparaiso, y déposera les dépêches de l'Océanie à destination de la France et les prendra à Pasta, le 15 mars, les dépêches originaire d'Europe à destination de nos Établissements.

La Provence partira le 5 février suivant, pour remplir la même mission.

Le 30 novembre dernier, le nommé John J. Ch. Haynes, âgé de 23 ans, matelot de la goélette américaine *Mothencov*, tomba du haut de la mâture sur le pont. La mort fut instantanée.

FAITS DIVERS.

Retour de Chine.

L'*Eldorado* a ramené le presque battant du 10^e. L'un des régiments qui ont pris part à la brillante expédition de Chine. Le débarquement de ces braves soldats, dont le visage hâlé témoignait des fatigues d'une campagne pénible et d'une longue traversée, a donné lieu aussi aux plus sympathiques démonstrations.

Les soldats du 10^e, qui le *Messager du midi*, ont le teint excessivement bronzé ; ils sont généralement très maigre. Les malades ont été envoyés à l'hôpital militaire peu d'instants après leur arrivée. Beaucoup d'entre eux ont été atteints de fièvres et de purpures. Les jeunes canonniers du 10^e se faisaient remarquer par leur bonne humeur et l'élegance de leur costume.

« Les deux compagnies du 10^e, tout beaucoup souffrant du mal de mer dans l'océan Indien. Leur traversée a été presque constamment contrariée par les vents d'est. L'une des cantinieres de ce régiment a apporté un chien excessivement petit et d'une race toute particulière qu'elle a trouvée dans le palais d'été de l'empereur de Chine. Les deux cantinieres rentrent en France avec un magot de 450,000 francs.

« Le dernier vapour de Constantinople a apporté une clause renfermant des brillants d'un grand prix, envoyés en France comme garantie. »

La chasse au Siamois.

Le *Pays* raconte l'accident suivante, au sujet des ambassadeurs siamois :

« Au jardin zoologique d'acclimatation, un de ces Orientaux s'est sauté du gonge de ses frères. Un garde, l'ayant aperçu ainsi isolé, le prit pour un des animaux de la menagerie tenant une évasion et s'élança à sa poursuite.

« Le Siamois effrayé jura des jambes et gagna le bois si lestement que le garde fut confirmé dans ses premières suppositions. Mais il se donna plus de leur justesse quand il vit son gibier éperdu sauter d'un bond à mi-hauteur d'un gros platane et grimper jusqu'à la cime. Les deux amis resteront là quelque temps à s'observer, l'un de l'autre en hant, l'autre de haut en bas.

« Ils seraient encore, si cette chasse au Siamois n'avait fait quelques bruit et attiré l'attention de la foule ; un s'attarda, les explications arrivèrent, et, revenu de son erreur, le garde fut le premier à prier le noble étranger de descendre de son perchement. »

« « Où allez-vous... », dit celui-ci en siamois, et il accomplit de ses mœurs à califourchon sur la dernière branche. Il fallut alors chercher l'interprète pour rassurer et adorer de l'éléphant blanc, qui croisait sa dernière heure venue et tremblait de tous ses membres longtemps après avoir rejoint ses camarades. »

Un maire interloqué.

— Ces jours-ci, lit-on dans le *Moniteur du Pays-d'Orne*, l'empereur, en se promenant aux environs de Vitry, traversait un village. Sa Majesté s'y arrête et demande à voir le maire de la commune. On s'empresse, on court, court M. le maire, et voilà l'empereur qui l'interroge : « Comment ça va ? » — « Très bien, répond M. le maire. — Où le trouvez-vous à vivre, pieds nus et dans un abri de fortune ? » — « C'est à cause d'un accident, répond M. le maire. — Un billet de circonstance. Où lui apprend l'homme qui l'attend ? » — « L'empereur demande à lui parler. Le maire est stupéfait et demeure cloqué sur sa place. — Pourtant les moments pressent, l'empereur ne peut attendre, il faut se hâter, et, pour courir court aux hésitations de leur précher magistrat, quelques administrés emploient des moyens de persuasion irréalisables ; ils poussent le maire du côté de la voiture impériale. En présence de l'empereur, et malgré les paroles les plus bienveillantes, le pauvre homme voit tout tourner autour de lui, les idées l'échappent, les paroles s'arrêtent sur ses lèvres.

— Monsieur le maire, dit l'empereur, puis-je faire quel que chose pour vous ? avez-vous quelque demande à me faire ? — Non Sir. — Comment ! vous n'avez point de paroles dans votre communiqué ? — Non Sir. — Ainsi donc, vous n'avez besoin de rien ? — Non Sir. — Eh bien ! monsieur le maire, je vous félicite, reprit l'empereur, votre commune est la scola de l'Empereur qui a été rieuse à direz. »

L'empereur partit, le maire se remit un peu, et, revenue tout à fait à lui, il commença à se lamenter sur l'iniquité élevée qu'il venait de commettre, car une commune doit avoir toujours besoin de quelque chose quand l'empereur passe, ou serait-ce que vous ne point faire d'exception ?

Cet incident a fort égrillé l'empereur ; mais on ajouté que Si Majesté a réparé l'erreur du maire assez largement pour qu'il n'ait pas à s'arracher les cheveux.

Le Zouave-Caré.

Un digne curé des environs de Paris, M. X., avait débute dans la vie par la carrière militaire. En 1842, il était zouave au Africaine, et il s'était signalé parmi les braves. Ayant quitté le service, il était entré dans les ordres, et lors de la guerre de Crimée, il demanda et obtint d'accompagner comme zouailler son ancien régiment. On le désigna sous le nom de Zouave-curé.

Par un beau jour, il vint visiter le camp temporairement établi à Vincennes pour la rentrée de l'armée d'Italie. A peine arrivé au quartier des zouaves, il fut reconnu, entouré d'admiration par les démonstrations de la plus vive et de la plus respectueuse amitié.

Venu voir notre drapeau ! s'écria un vieux sergent, vous le honorez, ce lui portera honneur.

Le vénérable ecclésiastique fut en effet conduit devant le drapeau, dont il ne reste plus que des glorieux lambeaux ; il s'agenouilla, puis, après une courte prière, il embrassa l'étendard en l'arrosant de larmes que lui arrachait l'émotion.

Les zouaves étaient silencieux et recueillis.

— Je reconnais, dit l'albigeois, beaucoup d'entre vous que j'ai vus en Crimée, mais je n'en vois pas d'anciens, de ceux qui étaient avec moi en Afrique.

— Ils sont tous morts au champ d'honneur en Italie. Le dernier a été tué à Solferino ! fut-il répondu.

Alors, mes enfants, une prière pour eux ! ajouta le curé.

Et autour du drapeau planté sur un tertre, tous ces braves soldats déroulent une pieux souvenir à leurs anciens compagnons d'armes morts glorieusement.

Comment les Cochinchinois prennent leurs préventions.

Une lettre de Saigon donne quelques détails intéressants sur un coup de main opéré par les marins de débarquement de l'escadre de Cochinchine.

Il paraît qu'à la suite des déroute successive des armées annamites, des bandes de pillards s'étaient organisées pour voler et dépeupler toute la contrée autour de l'occupation française.

Montés sur de grosses barques, ces pirates d'eau douce profitent de l'inextricable réseau d'arroyos pour piller le rivage et échapper à toutes les poursuites.

Une expédition, préparée dès le plus grand secret et menée vigoureusement sur terre et sur eau, en a été suivie plusieurs centaines, qui dévenaient très embarrassants pour la petite flottille expéditionnaire, lors-

qu'il s'est avisé d'un moyen très ingénieux pour les empêcher.

Ceux-là sont confiés à la garde des gens du pays, qui, ayant tous été à plusieurs plus ou moins de leurs rapines, les ont presque complètement de peur de les laisser échapper.

Des journaux ont annoncé par erreur que les spahis recruteront en Algérie pour la Cochinchine formeraient une corps composé de Cochinchinois.

Ce corps de spahis est composé de Tagals, recrutes dans les Philippines. Par la nature des hommes et des chevaux, les Tagals forment une race de cavaliers remarquables, tandis que les Annamites ne savent pas même monter à cheval.

Description de Pékin.

Un des jeunes interprètes français qui se trouvent à Pékin décrivent la manière suivante cette capitale de l'empereur chinois, déjà souvent dépeinte, mais que nos lecteurs ne verront pas sans intérêt apprécié sous quelques points de vue nouveaux par notre compatriote, dont voici la lecture :

« Pékin est une très grande ville, mais je crois qu'on s'illusionne beaucoup sur le nombre de ses habitants; car il y a de tous côtés de grands terrains inhabités, et les maisons n'ont jamais plus d'un étage, c'est-à-dire qu'elles se composent simplement d'un rez-de-chaussée; de sorte qu'on se demande tout de suite où pourraient loger les 2 millions d'individus que l'on dit habiter Pékin.

Il y a dans la ville suffisamment de chambres pour loger tous les Chinois; pourtant, si la chambre coûte 10 rials la journée, leur location, soit assez vaste, ne dépendant pour couvrir que la place de leur corps; aussi vont-ils courir sur un long (il chinois) de 3 mètres de long sur un mètre et demi de large, une douzaine de Chinois ; ils se couchent en chien de fusil dans le sens de la largeur.

» Les rues de Pékin sont larges, mais très mal entretenues; il y a une grande quantité de voitures, effectuant toutes la même forme, celle de nos charrettes de blanchisseuses avec leur capote de tôle en demi-cercle. On ne sait pas ce que c'est qu'une voiture suspendue; aussi est-on étonné huitement. Les chevaux sont généralement petits et peu gracieux, mais courront longtemps et supportent bien la fatigue. Il y a une équitation prodigieuse, de mules plus petites que les nôtres.

» La ville de Pékin est composée de quatre villes entourées chacune d'une enceinte pareille à l'ancien mur de Paris. Au sud, est la ville chinoise, le centre de commerce ; les rues principales débrent un très joli aspect; toutes les devantures de boutiques sont dorées et surmontées de panneaux ciselés entièrement dorés; par un beau soleil, c'est très resplendissant. Il y règne un très grand mouvement; c'est la seule partie de la ville où il soit agréable de se promener, car elle est spécialement habitée par les Chinois proprement dits; c'est là qu'ils se trouvent toutes les curiosités.

Les rues qui débrent sur ces places des quatre villes sont magnifiques et grandioses. La ville chinoise, dans laquelle nous logions, et dans laquelle sont encadrées les deux autres villes, est habité spécialement par les Tartares, c'est-à-dire par l'armée. Elle ne possède de remarquable qu'une grande quantité de palais, en chinois feu. Les feu sont une propriété de l'empereur, qui en dispense son gré; ils sont les toits généralement revêtus en briques émaillées, vertes; les corniches sont jaunes; c'est d'un bel effet. Notre feu était très vieux, nous y avons fait des réparations à l'européenne. La légèreté y est très grandement.

Mort singulière.

Un cas de mort soudaine des plus bizarres vient de se produire à Milwaukee. Un jeune homme, du nom de William Smith, venait de célébrer devant un pasteur son union avec une ravissante jeune fille. Le couple paraissait fort heureux et William Smith, qui n'est pas des plus portants, se prélassait à table en compagnie de sa famille. Tout à coup, il fit signe de l'œil à sa fiancée, qui baissa les yeux, et au moment où elle les releva sur son mari, il avait cessé d'exister, et il ne fut pas possible de le rappeler à la vie.

On donna d'abord les causes de ces morts plus dévères à ce triste sujet. Les uns parlaient de la rage, d'autre de l'apoplexie, les autres d'une attaque d'apoplexie; enfin l'imagination médicale des convives se déroula contre eux. Mais l'autopsie révéla la cause réelle de la mort de William Smith. En ouvrant son corps, on trouva dans la concavité du diaphragme un diamant d'une très belle eau, mais à facettes très aiguës, et dont une arrête avait percé des tissus essentiels.

On se rappela alors que William Smith avait longtemps voyagé dans les districts à diamants du Brésil, et qu'il racontait souvent qu'il était sauvé d'aller à l'échafaud par un de ces grands diamants et il se rappela que, lorsque, quand il fut attaqué, l'assassin, dans le but de l'assassiner, pour meurtre, fut fortuné à l'abri, l'avala, espérant la retrouver plus tard. Souvenez-vous ! l'avait entendu se plaindre des jeux de la fortune qui ne lui avait souffert un jour que pour lui échapper siéda et sans retour. Le diamant était depuis cinq ans dans le corps de cet infatigable.

Mort du chevaude Pradeau.

Il y a peu de temps, est décédé à Cubiac, un vieux brave de l'armée impériale, nommé Pierre Pradeau, simple caporal d'infanterie, mais un caporal qui était tout simplement un héros, ainsi que cela résulte du document suivant, portant la signature autographe du premier consul Bonaparte.

« Bonaparte, premier consul de la République, d'après le compte qui lui a été rendu de la conduite distinguée et de la bravoure éclatante du citoyen Pierre Pradeau, fusillé dans la 1^e demi-brigade d'infanterie de ligne, à l'aff-

faire qui eut lieu devant la place de Nipis, où, le général Duhamel ayant demandé des hommes de bonne volonté, il sortit des rangs, et, avec un de ses camarades, il fondit sur deux pièces de canon qui tiraient à mireaille, et il s'en empara après avoir massacré sur les pièces tous les canonniers qui les servaient, — lui décerne, à titre de récompense nationale, un rüst à honneur.

« Il aura des privilégiés attachés à ladite récompence pour l'année du 8 nivôse au XI de la République française.

« Donné à Paris, le 4 pluviôse au XI de la République française.

« Le premier consul, Bonaparte, à la Legio-d'Honneur.

Il était né au Changé, le 15 mai 1774 ; il était, par conséquent, âgé de quatre-vingt-sept ans.

Ses obsèques ont eu lieu à Cubiac, en présence de toute la population, qui l'aimait et l'estimait.

Mystérieuse existence d'un chien.

Un fait vraiment étrange est rapporté par un correspondant d'Honolulu. Il est relatif à un chien qui, abandonné dans une île déserte, n'a pas su nourrir pendant deux ans, à ce que l'on suppose, qu'au moyen des osseux d'animaux de mer trouvés par lui sur cette île. Ce chien est arrivé aux îles Sandwich à bord du sloop *Louise*, qui l'a recueilli sur l'île French Frigate Shoal. On pense qu'il avait été lancé à terre lors du naufrage de la *Gambie* à une date remontant à environ deux ans. Comment et de quoi a-t-il pu vivre pendant ce temps en un tel état ? La question intéresse les physiologues. Point de gibier autre que des oiseaux de mer, point d'autre aliment que leurs osseux ; pas la moindre source d'eau fraîche. La science est interpellée directement par ce fait curieux.

On pourrait imaginer les démonstrations de joie prodigieuses par cet intelligent animal à l'aspect des visiteurs venus sur la *Louise*, son empressement à entrer dans leur canot, son obstination à n'en plus vouloir sortir ensuite, de peur d'être enlevé une fois séparé de la moindre source humaine dans sa nature indulgente, il tient plus qu'aux phénomènes des îles.

On pourrait encore dire que ce chien ait trouvé à manger, mais à boire ? impossible. L'île French Frigate Shoal est une de ces îles sauvages où l'on trouve des îles des palmipèdes, qui, à la longue, foul sur des eaux de vase, cueillent aussi sur des bancs de coraux et incapables, pendant des siècles, de donner asile à la moindre source. Elle ne s'élève pas à plus de 6 ou 8 pieds au-dessus du niveau de la mer. « Ouvre chien ! Que ne peut-il raconter ses aventures ? »

(*Écho du Pacifique.*)

VARIÉTÉS.

NOTICE SUR L'AGRICULTURE DES PHILIPPINES,

PAR M. DE L'ORIONNEAU,
FONDATEUR DE L'ÉTABLISSEMENT AGRICOLE DE JALI-JALI, FILS DE LUCON.
(Voir le Messager des M., 27 nov. et 17 déc.)

4^e article.

Il est rare qu'il soit nécessaire de faire un sarcophage ; mais les bons cultivateurs ont soin de débarrasser les champs de toutes sortes de débris qui pourraient nuire au riz.

Lorsque le riz a atteint sa plus grande hauteur, un mètre et demi à un mètre vingt centimètres, il n'est plus nécessaire d'arracher ; il serait même nuisible de le faire à l'époque de la floraison.

Quelquefois le terrain est si fertile, qu'à la planque acquiert une hauteur presque égale à celle de nos bois ; alors elle croît toute herbe, et, pour l'obliger à produire, un Indien, armé d'une longue perche, sur le milieu de laquelle il marche pour lui donner plus de poids, coupe toutes les plantes qui semblent alors avoir été gâchées par un fort coup de la perche.

Quatre mois après la plantation, c'est-à-dire cinq mois et deux après les semis, le riz est prêt à être récolté. On le coupe à la faucille. Des hommes robustes font leurs charges de ce travail. Au fur et à mesure, on en fait de grosses gerbes, qui sont placées en meules sur un terrain clair pour attendre le moment du tirage.

Dans quelques parties de l'île de Lucon, cette première récolte est remplacée par une seconde plantation d'une espèce de riz plus précoces (par celle de montagne, nommée *panuregue*) ; mais alors le semis s'est fait à l'avance et d'une manière toute différente du celle d'août viens de donner la description.

Tout d'abord, un mois avant la première récolte, les Indiens placent sur les étangs, et les rivières, des plates radeaux en bambous qu'ils recouvrent d'une forte couche de paille, et sur cette paille ils font leurs semis ; les graines poussent, les racines s'entrelacent à la paille et vont à la surface de l'eau puiser leur nourriture. Lorsque la première récolte a été faite, et que le champ a reçu un labour et qu'il a été préparé à recevoir la seconde plantation, on enlève le semis du radeau, en roulant tout simplement la paille comme on roulerait une natte ; on la transporte au feu de la plantation, et là on arrache une à une les jeunes plantes, et les débarrasse des feuilles et des longues racines, et on les met sur terre. Moins de trois mois après, on obtient une deuxième récolte, bien moins abondante, il est vrai, que la première, mais qui dépasse indéniable largement le cultivateur.

L'Indien des Philippines a étudié tous les moyens possibles de se procurer son aliment naturel, et il a profité de tous les avantages que lui fournit la nature féconde de son pays. Aussi emploie-t-il encore une autre méthode pour obéir presque sans travail d'abondantes récoltes.

qui se cultive de riz essentiellement aquatique. (Macon a été donné des chandouins produits, quelques baigues conduisant par les eaux.)

Dans quelques parties de l'Ile, où se trouvent des marais des "lacs" de petite profondeur, les Indiens préparent des semences de cette espèce de riz, qui possède cette particularité d'avoir de très-longues feuilles.

Ces semences sont comme pour l'espèce aquatique.

Six semaines après, on arrache le plant, on coupe les racines, mais il a bien soin de conserver les feuilles dans toute leur longueur.

On les place dans de légères embarcations, et un Indien parcoure tout le lac ou du marais, son bras peut atteindre le fond ; il enfonce le plant dans la vase, et laisse s'envoler la feuille.

Bienfôt ces feuilles prennent de la force et s'élevant au-dessus de l'eau, à peu près à la même hauteur que si la surface de l'eau était la terre.

Servient-il une cuve qui fasse monter les eaux, la tige du riz s'élève encore, si elle peut surnager. La plante ne périit que lorsqu'elle est entièrement submergée.

Ensuite, quatre mois après la plantation, on fait la récolte des petites embranchements, au moyen desquelles on parcoure toute la partie du lac qui a été planté.

Toutefois les espèces de riz produisent des plantes assez : ces plantes peuvent compter pour les moindres sur 25 pour un m. et dans les meilleures 60 et 75 racines de tous kilogr. de semence, c'est donc un rendement variant du minimum qui maximum de 2,500 kilogr. à 8,000 kilogr. par hectare. P.M.)

Un seul feuillage arrive à peu près tous les sept ou huit ans, prive le cultivateur de ses pêches et de ses cultures ; je veux parler des sauterelles, qui, tout à coup, viennent s'abattre comme de gros nuages sur les champs couverts d'une luxuriante végétation, et la détruisent dans un instant jusqu'à la racine.

Quelques-unes aussi de grandes sécheresses détruisent les cultures de riz de montagnes. Aussi l'études dit-il : De l'eau, du soleil, point de sauterelles, et nos révélés sont assurés.

2a. Culture de l'Indigo.

Dans diverses parties des Philippines, particulièrement à Luçon, on cultive l'indigo avec succès.

Cette culture est pratiquée dans le plus d'évenemential. Quelques jours de mauvais temps et de vent détruisent souvent toute la récolte. Quelques-unes aussi des myriades de chenilles dévorent, dans l'espace de quelques heures, toutes les feuilles ; on elles laissent ne suffit pas pour payer les fées de manipulation.

Mais, si la saison a été favorable, s'il n'arrive pas d'incident, si la fabrication se fait avec intelligence, le prix élevé de l'indigo indemnise largement le cultivateur.

Pour la culture, aussitôt après l'hiverne, avant la saison des grandes chaleurs et lorsque l'on n'a pas à craindre de belles pluies, on prépare les terres par deux ou trois longs labours à la charrue et plusieurs herssages, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement amoncelées, et on sème à la moitié.

La plante sort de terre le troisième ou le quatrième jour. Elle poussait tant qu'elle trouve un peu d'humidité ; mais les sécheresses la font dormir stationnaire pendant tout le temps de leur durée. Aussi bien que les premières pluies arrivent au commencement de la mousson d'ost, elle s'éveille avec vigueur, ainsi que toutes les minuscules herbes ; c'est alors qu'il faut faire successivement un, deux, et parfois trois sarclages.

Deux mois et demi, après les premières pluies, les plantes ont atteint leur hauteur, et l'on reconnaît qu'elles sont bonnes à récolter lorsque la feuille est épaisse, rousseverte d'un violet bleuté, et qu'enfin pris cassante à la moindre pression.

La maturité arrive ordinairement vers la fin du mois de juillet, au milieu de la saison des pluies.

A cette époque, on a déjà préparé tout ce qui est nécessaire pour la fabrication, ille de pas être pris au dépourvu et de ne pas donner aux plantes le temps de se dégarnir d'une partie de leurs feuilles, ce qui arriverait si on ajournait la récolte.

Des préparatifs plus ou moins considérables sont nécessaires, selon l'importance de la récolte. Ils consistent en plusieurs étapes :

L'heure d'heure est ainsi composée :

Deux grandes cuves d'un diamètre de 2 mètres 70 centimètres, à 2 mètres 80 centimètres, et de 3 mètres de profondeur. L'une sert pour la fermentation et l'autre pour le battage. Cette dernière doit être un peu plus petite que la première.

Elles sont toutes deux placées sur le bord d'un ruisseau ou d'une rivière, pour la facilité de l'eau. Celle destinée à la fermentation doit être placée sur un plan assez élevé pour que, au moyen de robinets stables longitudinalement, toute l'eau qu'elle contient puisse être transvasée dans la cuve du battage.

On a deux steams placés à l'extrémité d'équilibrants, avec des poids à l'autre extrémité. Ces balanciers, fixés sur des bâtons, sont à quelque distance au-dessus de la cuve de fermentation.

Cet appareil à puissance est en tout semblable à celui que l'on voit sur les bords du Nil, en Espagne, et dans quelques-unes de nos contrées meridionales.

Deux longs hamacs, armés à l'extrême d'une petite planchette de 12 à 15 centimètres de longueur, sur 5 à 6 centimètres de largeur, que l'on nomme battoirs ;

Enfin, sous un hamac, à une petite distance des battoirs, une petite cuve, des hamacs ou couloirs en grosse toile de coton, une petite presse et de grandes clés pour la dessication.

Tout étant ainsi disposé, on commence la récolte. Dans la première journée, on coupe assez de plantes pour avoir toujours un jour d'avance.

La plante est coupée à ras du sol avec l'espèce de corne que l'Indien a toujours au côté, et qu'il nomme bolo. Si la saison est favorable, la plante repousse, et donne quelques-unes successivement deux ou trois récoltes dans la même année.

Chaque batterie est conduite par deux Indiens, l'un pour remplir la cuve de plantes, l'autre pour la remplir d'eau, et tous deux pour exercer le battage.

De grand matin, la cuve de fermentation est chargée de toute la quantité de plantes qu'elle peut contenir.

On la maintient au niveau des bords de la cuve, avec des madriers qui viennent se fixer à de petits tasseaux enfoncés dans les douilles, sans cette précaution elles seraient gênées.

Quoique cette cuve est pleine d'eau et de plantes, on l'abandonne à la fermentation, qui l'opère rapidement en vingt ou vingt-quatre heures, selon la température.

Quand la fermentation est arrivée à son plus haut degré, ce qui a lieu le lendemain matin, on enlève les plantes de la cuve, en ayant soin de bien les secouer pour qu'il n'y reste pas d'eau.

Lorsqu'il n'y reste plus que le liquide, qui est alors d'un vert émeraude, on divise dans un seuil d'eau une certaine quantité de chaux vive, que l'on verse avec soin dans la cuve de fermentation, sans renverser le liquide qu'elle contient.

L'Indien alors prend un des battoirs, le plonge au fond de la cuve, et fait quelques mouvements pour que la chaux se répande partout.

Il juge alors, s'il en a mis assez par la couleur, qui change subtilement de nuances. De vert émeraude, le liquide devient vert foncé, et paraît contenir une grande quantité de petits grumeaux, qui ne sont autre chose que l'indigo encore en dissolution.

La quantité de chaux nécessaire ne peut être appréciée que par un homme expérimenté.

Cette quantité dépend exclusivement la qualité que l'on veut avoir, ainsi que les diverses nuances.

Après que la chaux a été mise dans le liquide, on laisse reposer pendant quelques minutes, pendant lesquelles se précipitent au fond de la cuve toutes les parties étrangères à l'indigo, qui, encore à l'état de solubilité dans l'eau, y restent en suspension.

Après quelques minutes, on ouvre les uns après les autres, les robinets superposés sur toute la hauteur de la cuve, et le liquide s'écoule dans la cuve du battage.

On travaille ensuite à remplir la cuve de nouvelle plante, après toutefois l'avoir débarassée du dépôt de chaux et de terre qui est resté au fond.

On continue ainsi un processus en battage.

Les deux Indiens, l'un de force de bras fortifiée, agitent avec force le liquide en le ramenant du fond à la surface, pour le mettre en contact avec l'air, qui le rend insoutenable dans l'eau.

Lorsqu'il a pris une belle couleur blanche, l'opération est terminée.

Trois ou quatre heures après, tout l'indigo contenu dans le liquide s'est déposé au fond de la cuve; alors on ouvre les robinets superposés, pour laisser écouler l'eau au dehors.

Cette eau ne contient plus aucune partie colorante.

On lave alors ces opérations produit moyen de 3 kilogrammes d'indigo.

Tous les six jours, lorsqu'on a fait 18 ou 20 kilogrammes de matière colorante, on la retire de la cuve pour la transporter dans une autre cuve beaucoup plus petite, placée sous des couloirs.

Dans cette dernière on laisse encore déposer, et on dévide le plus possible au moyen d'un siphon.

Enfin, lorsqu'on ne peut plus en retirer de l'eau, et lorsque l'indigo est déjà comme une espèce de boue, on le place dans des couloirs, où il finit de s'égoutter.

Ensuite on le met sous la presse, d'où on le retire comme une gâche, qui s'écoule, au moyen d'un fil d'archal, en plusieurs filets qui tombent sur les socloirs. Cette dissémination, pour être complète, fait souvent attendre plusieurs mois, selon l'état de la température.

Lorsque l'indigo est parfaitement sec, on le met dans des caisses pour le livrer au commerce.

Cette manière de fabriquer l'indigo est celle qui est utilisée dans les Philippines.

Les Indiens qui pratiquent cette culture y apportent une modification dont j'ai été le premier auteur, et qui réduit de beaucoup les frais de flanchissement.

Cette modification consiste à remplacer les cuves pour la fermentation par un grand bassin en maçonnerie, disposé de manière à recevoir naturellement l'eau nécessaire pour le remplir dans l'espace d'une heure. A une distance de 50 à 60 mètres, sur un plan au-dessous du niveau de ce bassin, on place le nombre de cuves nécessaires pour recevoir tout-son contenu.

Le bassin, dont les bords sont au niveau du sol, facilite beaucoup le travail, et apporte une grande économie de main-d'œuvre.

Ensuite, il se recouvre sans qu'il soit nécessaire de puiser de l'eau à force de bras, et on évite de monter les plantes à une hauteur de 4 à 5 mètres.

L'Indien qui transporte la récolte à la fabrique arrive avec une petite charrette sans roues sur le bord du réservoir, et là, sans difficultés, il la décharge dans le réservoir même.

Les cuves pour le battage sont placées à une distance de 50 à 60 mètres sur une même ligne.

La première communique au réservoir par des bambous divisés en deux et formant une espèce de dalle ; ensuite chaque cuve communique l'une avec l'autre par le même moyen. Le liquide se rend à la première cuve en recevant, dans toute la longueur du trajet qu'il parcourt, le contact de l'air.

Lorsque la première cuve est pleine, elle déverse par

Dimanche 8 décembre 1861

robrait son trop plein, qui va remplir la seconde cuve ; et ainsi de suite jusqu'à la dernière cuve. Le tout moment où le liquide est un véritable brûlage qui se complète avec un peu de travail, et les deux tiers de moins d'ouvriers que dans le système des cuves de fermentation.

(A continuer.)

Pénitence.

- L'ambition est un cheval farouche qui ne cesse de ruer jusqu'à ce qu'il soit mis sur homme à barre.
- Les voleurs sont des vauriens.
- Qui inquiète sans maîtrise recueille.
- Qui bien conseille se retrace plus.

DIRECTION DU PORT. — PAPETE, 5 XME 1861.

Mouvements du Port de Papete, du jeudi 28 Octobre au vendredi 5 Novembre 1861.

NAVIRES DE GUERRE SORTIS.
30 novembre. L'aviso à hélice, le *Léviathan-Tremble*, commandé par M. Cabaret de St. Sébastien, Lieutenant de vaisseau.

NAVIRES DE GUERRE ENTRÉES.
1er Nov. L'aviso à vapeur, le *Léviathan-Tremble*, commandé par M. C. de St. Sébastien, Lieutenant de vaisseau.

NAVIRES DE COMMERCE SORTIS.
29 nov. Godette du Protectorat, *Etende*, de 31 tonneaux, venant des Tuamotus, avec de l'huile de coco.

NAVIRES DE COMMERCE SORTIS.
1er xme. Trois-mâts-barque français, *Borneau*, de 303 ton. cap. Guigou, allant à Panama.
3d. Godette de Nouvelle-Zélande *Moiso tau te Reva*, 25 ton. pat. Taiterao, allant à St. Sébastien, Lieutenant de vaisseau.

NAVIRES DE COMMERCE ENTRÉES.
29 nov. Brick-godette chilien, *Nina-Ward*, de 112 ton. cap. Lewis.

25 Nov. Godette du Protectorat, *Cécilia*, de 741 ton. cap. St. Sébastien.

19 Nov. Godette du Protectorat, *Araoré*, de 69 ton. pat. Bonfey.

24 d. Godette du Protectorat, *Levane*, commandé par M. C. de St. Sébastien, Lieutenant de vaisseau.

1er novembre. Brick-godette anglais, *Tumera*, 2324 capitaine Bowles.

19 d. Godette américaine, *Mathew-Wasson*, de 118 ton. cap. Jesselyn.

26 d. Godette du Protectorat, *Alma*, de 11 ton. pat. Ryan.

31 d. Godette du Protectorat, *Favorite*.

26 d. Godette américaine, *Sent-Witch*, de 108 ton. cap. Chapman.

26 d. Godette du Protectorat, *Etende*, de 23 ton. pat. Falconer.

BÂTIMENTS SUR BAIE

DE GUERRE.

11 novembre. Transport à voiles, *Infallible*, commandé par M. Jeullain, Lieutenant de vaisseau.

21 d. Transport à voiles, *Durande*, commandé par M. C. de St. Sébastien, Lieutenant de vaisseau.

1er xme. L'aviso à vapeur, le *Léviathan-Tremble*, commandé par M. C. de St. Sébastien, Lieutenant de vaisseau.

DE COMMERCÉ.

26 juillet. Brick-godette chilien, *Nina-Ward*, de 112 ton. cap. Lewis.

25 Nov. Godette du Protectorat, *Cécilia*, de 741 ton. cap. St. Sébastien.

19 Nov. Godette du Protectorat, *Araoré*, de 69 ton. pat. Bonfey.

24 d. Godette du Protectorat, *Levane*, commandé par M. C. de St. Sébastien, Lieutenant de vaisseau.

1er novembre. Brick-godette anglais, *Tumera*, 2324 capitaine Bowles.

19 d. Godette américaine, *Mathew-Wasson*, de 118 ton. cap. Jesselyn.

26 d. Godette du Protectorat, *Alma*, de 11 ton. pat. Ryan.

31 d. Godette du Protectorat, *Favorite*.

26 d. Godette américaine, *Sent-Witch*, de 108 ton. cap. Chapman.

26 d. Godette du Protectorat, *Etende*, de 23 ton. pat. Falconer.

DE COMMERCÉ.

DE GUERRE.

DE COMMERCÉ.