

LE MESSENGER DE TAITI

Journal Officiel des Etablissements français de l'Océanie.

MATARIHI 10. — N° 49.

TE VEA NO TAITI.

TAPATI 8 NO IHERA.

On s'abonne à l'imprimerie.
Un an 15 fr. — Six mois 10 fr. — Trois mois 6 fr.
Payables d'avance.

DIMANCHE 8 DÉCEMBRE 1861.

ANNONCES 1 fr. la ligne.
Annonces répétées moitié prix.
Au comptant.

SOMMAIRE.

PARTIE OFFICIELLE. — Promotions dans la Marine.

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

PARTIE OFFICIELLE.

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

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

Par décision de M. le Commandant, Commissaire Impérial, en date du 24 novembre, M. Lachave est nommé provisoirement commandant de la *Durade*.

PARTIE NON OFFICIELLE.

NOUVELLES LOCALES.

Le transport à voiles la *Durade*, partira le 5 janvier 1862, pour Valparaiso, y déposera les dépêches de l'Océanie à destination de la France et en reprendra, à Paitia, le 15 mars, les dépêches originaires d'Europe à destination de nos Etablissements.

Le *Infatigable* partira le 3 février suivant, pour remplir la même mission.

Le 30 novembre dernier, le nommé Jolin; Ch. Haytès, âgé de 23 ans, matelot de la golette américaine *Mathew-Vessier*, tomba du haut de la mâture sur le pont. La mort fut instantanée.

FAITS DIVERS.

Retour de Chine.

L'*Eldorado* a ramené le premier bataillon du 101^e, l'un des régiments qui ont pris part à la brillante expédition de Chine. Le débarquement de ces braves soldats, dont le visage pâle témoignait des fatigues d'une campagne périlleuse et d'une longue traversée, a donné lieu aussi aux plus sympathiques démonstrations.

Les soldats du 101^e, dit le *Messenger du midi*, ont le teint excessivement bronzé; ils sont généralement tous maigres. Les uns-là ont été envoyés à l'hôpital militaire peu d'instants après leur arrivée. Bon nombre de militaires ont eu la patience de rapporter des perroquets. Les jeunes cantinières du 101^e se faisaient remarquer par leur bonne mine et l'élégance de leur costume.

« Les deux compagnies du 101^e ont beaucoup souffert du mal de mer pendant l'expédition. Leur traversée a été presque constamment contrariée par les vents d'est. L'une des cantinières de ce régiment a apporté un chien excessivement petit et d'une race toute particulière qui elle a rapporté dans le palais d'été de l'empereur de Chine. Les deux cantinières rentrèrent en France avec un magot de 450,000 francs.

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

La chasse au Siamois.

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

« Au jardin zoologique d'acclimatation, un de ces Oiseaux s'était écarté du groupe de ses frères. Un gardien, l'ayant aperçu ainsi isolé, le prit pour un des animaux de la menagerie tentant une évasion et s'élança à sa poursuite.

« Le Siamois effrayé jura des jambes et gagna le bois si lestement que le gardien fut contrainct 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 ennemis restèrent là quelque temps à se observer, l'un de bas en haut, l'autre de haut en bas.

« Ils s'aperçurent ensuite, si cette chasse au Siamois n'avait fait quelque bruit et attiré l'attention de la foule; un attroupe, les explications arrivèrent, et, revenu de sa erreur, le gardien fut le premier à prier le noble étranger de descendre de son perchoir.

« — Oui, plus souvent, dit celui-ci en siamois, et il s'accommoda de son mince collier d'ivoire sur la dernière branche. Il fallut aller chercher l'interprète pour rassurer cet adorateur de l'éléphant blanc, qui croyait sa dernière heure venue et tremblait de tous ses membres longtemps après avoir rejoint ses camarades. »

Un maître intéressé.

Ces jours-ci, lit-on dans le *Moniteur du Pays-de-Doune*, l'empereur, en se promenant aux environs de Vichy, traversait un village. Sa Majesté s'y arrêta et demanda à voir le maire de la commune. On s'empressa, on court, car le maire n'est ni chez lui ni à l'Hôtel-de-Ville. Cependant on le trouve dans sa vigne, pioche dans et dans un desahallé de circonstance. On lui apprend l'honneur qui l'attend : l'empereur demande à lui parler. Le maire est stupéfait et demeure cloué sur sa place. Pourtant les moments pressent. L'empereur ne peut attendre, il faut se hâter, et, pour couper court aux hésitations de leur premier magistrat, quelques administrés emploient des moyens de persuasion irrésistibles; ils posent 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 lui échappent, les paroles s'arrêtent sur ses lèvres.

« Monsieur le maire, dit l'empereur, puis-je faire quelque chose pour vous? avez-vous quelque demande à m'adresser? — Non, Sire. — Comment! vous n'avez point de pauvres dans votre commune? — Non, Sire. — Ainsi donc, vous n'avez besoin de rien? — Non, Sire. — Eh bien! monsieur le maire, je vous félicite, reprend l'empereur, votre commune est la seule de l'Empire qui n'ait rien à désirer. »

L'empereur part, le maire se remet un peu, et, revenu tout-à-fait à lui, il commence à se balancer sur l'impénétrable bévue qu'il venait de commettre, car une commune qui n'a point de pauvres, c'est une commune qui n'a rien à désirer.

Cet incident a fort égayé l'empereur; mais on ajoute que Sa Majesté a réparé l'erreur du maire avec largesse, pour qu'il n'ait pas à s'arracher les cheveux.

Le Zouave-Curé.

Un digne curé des environs de Paris, M. X... avait débuté dans la vie par la carrière militaire. En 1842, il était zouave en Afrique, et il s'était signalé parmi les braves. Avant qu'il se retirât, il était élevé dans les ordres, et lors de la guerre de Crimée, il demanda et obtint d'accompagner comme vicaire son ancien régiment. On le désignait 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 arrive au quartier des zouaves, il fut reconnu, entouré, accueilli par les démonstrations de la plus vive et de la plus respectueuse amitié.

— Vexez votre drapeau! s'écria un vieux sergent, vous le benirez, car il portera bonheur.

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

Les zouaves étaient silencieux et recueillis.

« Je reviens, dit l'abbé X... 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 donnèrent un pieux souvenir à leurs anciens compagnons d'armes morts glorieusement.

Comment les Cochinchinois prennent leurs présentations.

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 déroutes successives des armées annamites, des bandes de pillards s'étaient organisées pour isoler et dépeupler toute la contrée autour de l'occupation française.

Montés sur de grandes barques, ces pirates d'eau douce profitaient de l'extrême faiblesse d'artillerie pour piller le pays et échapper à toutes les poursuites.

Une expédition, préparée d'avis le plus grand secret et menée vigoureusement sur terre et sur eau, en fit surprendre plusieurs centaines, qui devaient très embarrassants pour la petite flotille expéditionnaire, les

La coupe de riz spécialement aquatique (Maoon) donne d'abondants produits, quoique beaucoup concurrencés par les eaux.

Dans quelques parties de l'île, où se trouvent des marais, des lacs de petite profondeur, les Indiens préparent des semis de cette espèce de riz, qui possède cette particularité d'être détrempé avec de longues feuilles.

Ces semis se plantent comme pour l'espèce aquatique.

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

On les place dans de légères embarcations, et un Indien parcourt toute la partie du lac ou du marais et on bras peut atteindre le fond ; il enfonce le plant dans la vase, et laisse surnager la feuille.

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

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

Enfin, quatre mois après la plantation, on fait la récolte avec de petites embarcations, au moyen desquelles on parcourt toute la partie du lac qui a été plantée.

Toutes les espèces de riz produisent d'abondantes récoltes ; on peut toujours compter pour les moindres sur 25 pour un, et dans les bonnes 60 et 80. (A raison de 100 kilogrammes de semence par hectare on a obtenu, en moyenne, un minimum ou maximum de 2,500 kilogrammes à 8,000 kilogrammes par hectare. P. M.)

La seule fleur, qui arrive à peu près tous les sept ou huit ans, prive le cultivateur de ses peaux et de ses fatigues ; le jour, paré 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-uns aussi de grandes sécheresses détruisent les cultures de riz de montagnes. Aussi l'Indien dit-il : De l'eau, du soleil, point de sauterelles, et nos récoltes sont assurées.

La Culture de l'Indigo.

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

Cependant cette culture est celle qui présente le plus d'aléa. Quelques-uns jours de mauvais temps et de vent détruisent souvent toute la récolte. Quelques-uns aussi des myriades de chenilles dévorent, dans l'espace de quelques heures, toutes les feuilles ; ce qu'elles laissent ne suffit pas pour payer les frais de manipulation.

Mais, si la saison n'est favorable, s'il n'arrive pas d'accidents, si la fabrication se fait avec intelligence, le prix élevé de l'indigo indonésien rémunère le cultivateur.

Pour la culture, aussitôt après l'hivernage, avant la saison des grandes chaleurs et lorsqu'on n'a pas à craindre de fortes pluies, on prépare les terres par deux ou trois hoes labourés à la charrue et plusieurs hersages, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement ameublies, et on sème à la volée.

La plante sort de terre le troisième ou le quatrième jour. Elle pousse tant qu'elle trouve un peu d'humidité ; mais les sécheresses la font devenir stationnaire pendant tout le temps de leur durée. Aussitôt que les premières pluies arrivent au commencement de la mousson d'été, elle s'élève avec vigueur ; ainsi que toutes les mauvaises 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 acquis toute leur maturité, et l'on reconnaît qu'elles sont bonnes à récolter lorsque la feuille est épaisse, recouverte d'un velouté blanchâtre, et qu'elle est causée 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, afin de ne pas être pris au court et de ne pas planter au milieu des pluies le temps de se débarrasser 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 batteries.

Chaque une d'elles est ainsi composée :

Deux grandes cuves d'un diamètre de 2 mètres 70 centimètres à 3 mètres, et d'une profondeur de 1 mètre. 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. Cette dernière, à la fermentation, doit être placée sur un plan assez élevé pour que, au moyen de robinets établis longitudinalement, toute l'eau qu'elle contient puisse être transvasée dans la cuve du battage.

Un ou deux saeys sont placés à l'extrémité de balanciers, avec des poids à l'autre extrémité. Ces balanciers, fixés sur des fourches, s'élèvent à quelques mètres au-dessus de la cuve de fermentation.

Get appareil à puiser est tout semblable à celui que l'on voit sur les bords du Nil, en Egypte, et dans quelques-uns de nos canaux méridionaux.

Deux longs bambous, armés à l'extrémité 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 hangar, à une petite distance des batteries, une petite cuve, des hamacs ou couilins en grosse toile de coton, une petite presse et de grandes chaises pour la dessiccation.

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 coutelets que l'Indien a toujours au côté, et qu'il nomme *bona*. Si la saison est favorable, la plante repousse, et donne quelques-uns 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 essuyer 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 ouïes. sans cette précaution elles surélevaient.

Lorsque cette cuve est pleine d'eau et de plantes, on l'abandonne à la fermentation, qui s'opère ordinairement 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 élève les planches 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 seau d'eau une certaine quantité de chaux vive, que l'on verse avec soin dans la cuve de fermentation, sans remuer 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 subitement de nuance. De vert émeraude, le liquide devient noir 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.

De cette quantité dépend exclusivement la qualité que l'on peut obtenir, 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 reste en suspension.

Après quelques minutes, on ouvre, les uns après les autres, les robinets supérieurs 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 nouvelles plantes, après toutefois l'avoir débarrassée du dépôt de chaux et de terre qui est resté au fond.

Dans l'après-midi, on procède au battage.

Les deux Indiens, armés de leurs battoirs, agitent avec force le liquide en le ramenant du fond à la surface, pour le mettre en contact avec l'air, qui le rend insoluble 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 supérieurs, pour laisser écouler l'eau au dehors.

Cette eau ne contient plus aucune partie colorante. Chaque de ces opérations produit en moyenne 3 kilogrammes d'indigo.

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

Dans cette dernière on la laisse encore déposer, et on décanse 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 un gros gâteau que l'on divise, au moyen d'un fil d'archal, en petits carrés que l'on place sur les schéols. Cette dessiccation, pour être complète, se fait souvent attendre plus d'un 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 usitée partout aux Philippines.

Cependant quelques grands cultivateurs y apportent une modification dont j'ai été le premier auteur, et qui réduit de beaucoup les frais de manipulation.

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.

D'abord, il se remplit 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 difficulté, 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 embarcation se résout 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

problant son trop-plein, qui va remplir la seconde cuve ; ainsi de suite jusqu'à la dernière.
L'autre mouvement qui reçoit le liquide est un véritable sassage 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.)

Panama.

- L'amblion est un cheval farouche qui ne cesse de ruer jusqu'à ce qu'il ait mis son homme à bas.
- Les yeux servent de main à la turbotille.
- Qui trouquerie s'ens esquisse recueille.
- Qui bien conseille se se retire point.

DIRECTION DU PORT. — PAPETE, 5 xbre 1861.

Mouvements du Port de Papete, du jeudi 28 xbre au jeudi 5 xbre 1861.

NAVIRE DE GUERRE SORTIS.

30 novembre. L'avis à hélice, le *Lalouche-Tréville*, commandé par M. Cabaret de St-Sernin, lieutenant de vaisseau.

NAVIRE DE GUERRE ARRIVÉS.

1^{er} xbre. L'avis à vapeur, le *Lalouche-Tréville*, commandé par M. C. de St-Sernin, lieutenant de vaisseau.

NAVIRE DE COMMERCE SORTIS.

29 nov. Golette du Protectorat, *Etmo*, 23 t. patron Falcouet, venant des îles Tuamotu, avec de l'huile de coco.

NAVIRE DE COMMERCE ARRIVÉS.

1^{er} xbre. Trois-mâts-barque, français, *Baratou*, de 303 ton. cap. Guignon, allant à Pannama.
3 d. Golette de Naïva, *Mou ton le Révo*, 25 t. pat. Fratero, allant à l'île Manu.

BÂTIMENTS-SUR RADE.

DE GUERRE.

11 novembre. Transport à voiles, *Infatigable*, commandé par M. Joulié, lieutenant de vaisseau.

21 d. Transport à voiles, *Dorade*, commandé par M. Lachave, lieutenant de vaisseau.

1^{er} xbre. L'avis à vapeur, le *Lalouche-Tréville*, commandé par M. C. de St-Sernin, lieutenant de vaisseau.

DE COMMERCE.

30 juillet. Brick-golette chilien, *Nina Ward*, de 112 ton. cap. Lewis.

26 xbre. Golette du Protectorat, *Cécilia*, de 71 t. cap. Brown.

19 xbre. Golette du Protectorat, *Ann*, de 10 ton. pat. Boufey.

24 d. Golette du Protectorat, *Azeri*, de 69 ton. pat. Lewis.

1^{er} novembre. Brick-golette anglaise, *Tancora*, 232 t. capitaine Bowls.

14 d. Golette américaine, *Matheu-Wassar*, de 118 ton. cap. Jousley.

21 d. Côte du Protectorat, *Aima*, de 11 ton. pat. Ryan.

31 d. Golette du Protectorat, *Favorite*.

26 d. Golette américaine, *Sea-Witch*, de 108 ton. cap. Chapman.

30 d. Golette du Protectorat, *Etmo*, de 23 ton. pat. Falcouet.

AVIS ADMINISTRATIFS.

Les adjudications pour les fournitures de charbon de bois et de lait pour les divers services de l'Établissement, pendant les années 1862 et 1863, auront lieu, dans le cabinet de l'Ordonnateur, le 9 du courant, à 1 heure de relevé. Les cahiers des charges de ces fournitures sont déposés au bureau des Travaux et approvisionnements, où le public pourra en prendre connaissance.

L'adjudication pour la fourniture de maïs nécessaire au service des transports militaires pendant l'année 1862, aura lieu le même jour 9 décembre, à 1 heure de relevé, dans le cabinet de l'Ordonnateur.

Le cahier des charges de cette fourniture est déposé au bureau des approvisionnements.

SERVICE DES DOUANES.

Le 16 du courant, à midi, il sera procédé, au bureau des douanes, à la vente d'une caisse de chapeaux, d'une caisse de gilets, et de deux ballots de toile à voile, provenant de saisi.

La vente se fera au comptant. L'acquéreur sera en outre tenu de payer les droits d'enregistrement, s'élevant à 1 p. 70, et les droits d'entrée de la marchandise.

AVIS.

M. Thomson, médecin possesseur de la patente H. Vidal, ex-député à Taïti, prévient les ardeurs et débilités de ladite patente, de vouloir bien se réunir, lundi prochain, vers 4 heures, à 2 heures de relevé, en son domicile, sur la plage à Papete, maison de M. Botton.

AVIS.

L'Indienne Naïva Aliviri a Taama, est dans l'intention de vendre à M. Robin, deux morceaux de terre, situés dans le district de Pape, portant les noms de *Tamou* et *Foues*, enregistrés n. 10, n. 6.

PARAU FAATIE.

Te oia na Naïva Aliviri a Taama e hoo ata te miti Robin ra, i e pui ta fau e vai e reira te matamama a o Pape, o Tamou e o Foues na loa. A tonia hia i te api-parau 10, e te a o.

MERCURIAL DU 25 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 1861.

Pain	00 f. 80 c.	le kilogr.
Pain de fantaisie	00 50	au-dessus de 250 gr. l'un.
Pain de fantaisie	00 25	au-dessous de 250 gr. l'un.
Viande	1 50	le kilogr.
Beurre	1 20	le kilogr.
Farine	70	les 400 kilogr.
Œufs	3 00	la douzaine.
Poissons	1 00	le poisson.
Légumes	1 00	le paquet.

Papete, le 2 décembre 1861.

Le maréchal des logis, commandant la Gendarmerie.
B. GIRAUD.

N. Le Directeur des Affaires Européennes,
DUCLOS DE LA VALLÉE.

ÉTAT DES BESTIAUX

Abattus, à Papete, du 25 novembre au 2 décembre 1861.

Date de l'abattage.	Noms des Bouchers.	Noms des propriétaires.	Lieux de résidence.	Espèces de bestiaux.	Nombre.	Marques.	Observations.
26 xbre.	Georg.	Patrick.	Pape.	Beuf	1	B.	
27	"	Heime.	Fono.	Vache	1	H.	
28	"	Besana.	"	Beuf	1	Une lyre.	
30	"	Cheut.	"	Vache	1	22	
1 ^{er} déc.	"	Cheut.	"	Vache	1	22	
1	"	Patrick.	Pape.	Veau	1	B.	

N. Le Directeur des Affaires Européennes,
DUCLOS DE LA VALLÉE.

Le Maréchal des logis, commandant la Gendarmerie,
B. GIRAUD.

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES du 25 novembre au 2 décembre 1861.

DATES.	TEMPÉRATURE.		HUMIDITÉ.		moyenne de la journée.	Pluie.	Vent.
	hauteur moyenne.	oscillation diurne.	à 6 h. matin.	à 1 h. soir.			
Lundi 25	761.3	2.1	23.5	30.2	26.8	20 "	Cal.
Mardi 26	760.4	4.3	23.8	38.5	36.1	26 "	Cal.
Mercredi 27	758.7	1.0	22.0	24.8	23.9	18 "	NNE
Jeudi 28	758.3	4.0	22.8	32.9	27.9	12 "	Cal.
Vendredi 29	758.4	4.1	22.0	30.0	26.5	12 "	NNE
Samedi 30	758.6	4.2	22.9	29.0	25.9	18 "	NNE
Dimanche 1	760.4	1.3	23.8	28.5	26.1	26 "	NNE

L'Imprimeur GÉRANT, H. HALLOT.
Papete, Typographie du Gouvernement.