4e Année. — N° 23. 89 Dimanche 8 Juin 1862.

MESSAGER DE TAITI

Journal Officiel des Établissements français de l'Océanie.

Mataiuti 11. — N° 23. TE VEA NO TAITI. Tapati 8 no Tiuni.

On s'abonne à l'Imprimerie.
Un an, 18 fr. — Six mois, 10 fr. — Trois mois, 6 fr. — Payables d'avance.

Annonces, 1 fr. 25 c. la ligne.
Annonces répétées, moitié prix. — Au comptant.

SOMMAIRE.

PARTIE OFFICIELLE. — Nomination dans le service indigène. — Décisions par lesquelles M. le curé de Pa, cite est nommé membre du comité de surveillance de l'école des Sœurs de St-Joseph. — Avis administratif.

PARTIE NON OFFICIELLE. — État des naissances, décès et mariages de la population tahitienne, pendant le 1er trimestre 1862. — Liste des français et des étrangers admis à la résidence, et des résidents ayant quitté la colonie pendant le mois de mai 1862. — Faits divers. — Variétés : Odeur du cacoyer en Vénézuela.

— Mouvements de port. — Tableau d'abatage. — Observations météorologiques.

PARTIE OFFICIELLE.

SERVICES INDIENS.

A été nommé :

Par ordonnance du 15 mai 1862.

L'indien Faofai, greffier de la Haute-Cour indienne.

MAU OHIPA TAHITI.

Ua tuatoru hia ana :

Na reo i te fauna ruau mana no te 15 no me 1862.

Te ia, ia Tahiti ra e Faofai, el papai taraua na te haava ran rahi Tahiti.

INSTRUCTION PUBLIQUE.

Par décision de M. le Commissaire Impérial, en date du 30 mai, M. le Curé de Papeete, a été nommé membre du Comité de surveillance de l'école des Sœurs de St-Joseph, créé par l'arrêté du 7 novembre 1857.

SERVICE DE LA POSTE.

L'Administration a besoin d'un bâtiment pour faire le service de la correspondance postale avec Vaipoiri et Payta. Ce navire devrait être prêt à partir pour Vaipoiri à la fin du mois de manière à être rendu à Payta le 15 septembre prochain au plus tard.

Les armateurs qui seraient disposés à entreprendre ce voyage, sont invités à adresser leurs offres à l'Udonna-ou.

ÉTAT CIVIL DES ILES TAITI ET MOOREA.

5747 des naissances, des décès et des mariages de la population tahitienne, pendant le 1er trimestre 1862,

publié conformément à l'arrêté du Gouverneur Impérial, en date du 24 août 1861.

DÉSIGNATION			Naissances			Mariages			Décès			Excédant		
Districts	Communes	Population	Légitimes	Illégitimes	Total	Célébrés	Publiés	Total	Ordinaires	Accidentels	Total	Naissances	Décès	Mariages
TAITI	Pare	1,575	4	2	6	2	2	4	8	2	10	2	8	2
	Tuauru	716	1		1				1		1	1	1	
	Hitia-o-Tera	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tautira	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tiarei	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Mahaena	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Papara	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Papenoo	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Hitia-o-Vaira	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Taiarapu	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Mataiea	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tevaitoa	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Faaone	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Arue	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Pamatai	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Faa	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Pueu	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Hitia-o-Oa	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tamarii	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Moerai	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Maatia	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Afaahiti	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Taravao	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tiarei	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Mataiea	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tevaitoa	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Faaone	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Arue	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Pamatai	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Faa	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Pueu	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Hitia-o-Oa	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tamarii	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Moerai	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Maatia	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Afaahiti	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Taravao	1,000	2		2				1		1	2	1	
Total pour Taiti		7,575	12	2	15	2	2	4	19	2	21	13	17	2
MOOREA	Afareaitu	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Haapiti	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tiahura	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Pao-pao	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Vaiare	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Vaiare	1,000	2		2				1		1	2	1	
	Tareu	1,000	2		2				1		1	2	1	
Total pour Moorea		1,111	2	3	5				7		7	5	7	
Total général		8,685	14	5	20	2	2	4	26	2	28	18	24	2

* *Tetiaroa* — Ile dépendant du district d'Arue.

* *Maatia* — Ile dépendant du district de Papeete.

Papeete, le 28 mai 1862.

Le Chef de la 2e section des Services indigènes,
D. de Kerisaint.

LISTE des français et des étrangers admis à la résidence, et des résidants ayant quitté la colonie pendant le mois de mai 1862.

Résidents admis.

8 mai. Pihavi, de Rainiea. — Mère à Pihavi, de Borabora. — Majhoru, de Huahine.

12 dr. W. Robinson, américain.

Résidant parti.

14 mai. Bastomai, de Mangia.

Liste des colons, qui ont fait des demandes à l'administration pour obtenir des travailleurs.

			19
MM. Vallès,	2	MM. Pater,	2
Osmond,	2	Thomas,	4
Lamotte,	2	Sac,	2
Foster et Adams,	5	Gaufret,	1
Le Bouge,	5	Chatonnier,	1
Lahargue,	2	Brander,	10
Aumeran,	1	Robin	2
	19	Total.	41

Nota. — Le *Tartouche-Tricotte* chargé du recrutement de ces travailleurs, devant partir prochainement la suite des demandes sera définitivement close le 10 juin, à 5 heures du soir.

PARTIE NON OFFICIELLE.

VARIÉTÉS.

Deux mois de captivité chez les gorils.

Un jour de l'année dernière, en parcourant les galeries d'histoire naturelle du Jardin des Plantes, je m'étais arrêté devant le gorill. J'admirais la puissante structure, le développement musculeux du cul et surtout les bras qui étaient de longueur démesurée. Je fus tiré de ma contemplation par une voix qui s'écriait derrière moi. — Ah! gorille, te voilà donc! Il a un beau cirre cet animal, hein, bel ami!

Je me retournai vivement, et me trouvai en face d'un monsieur d'une trentaine d'années. — A qui donc en avez-vous? lui dis-je. — N'avez pas peur, me répondit-il, ne suis pas le vieux, mais à ce cirre, ce ne ne peut être que le jeune singe. Ah! le scélérat m'en a-t-il fait des misères, depuis qu'il vivant. — Vous l'avez connu? — Parbleu! lui ai-je bien d'abord. Tenez, j'apprends cela du Barrabas, et vous ne savez crier comme ce nom là le veut? — Pas ce indiscret de vous dirai-je quels sont les faits dont qui m'ont pu rendre aussi vous-vous-tage? — Ma foi, non, et, si vous avez le temps, je vais vous conter ça en deux mots.

J'avais ai la proposition avec empressement. Nous nous mes dans le jardin, j'allais un cigare au naturel et il me raconta ce que vous allez lire :

De 1856, j'étais embarqué comme officier sur *la Belle Chasseresse* de Saint-Malo. Nous avions relâché au Gabon dans le but de remasser de la poudre d'or et de l'ivoire. Nous fûmes environ vingt-cinq jours à nous approvisionner, aussi, pour tuer le temps, je chassais du matin au soir. Je faisais d'assez longues excursions en courant des bois et des dans les terres.

Un jour que je m'étais entiété à la poursuite d'un sanglier avec l'intention bien arrêtée de lui empoisonner sa force, je me perdis en plaine dans une espèce de forêt que, au bout de huit heures de marche, me jouait de mon sens moi-même. Harassé de fatigue, je me jetai au pied d'un arbre et, je pensais que, si je ne me trouvais pas le lendemain, j'aurais bel et bien fini. — Vous comprenez? Je me trouvais là dans un *jardin des plantes* sans de bêtes, et d'ici sa vie, j'en avais de ces bêtes — Je me levai donne et et j'aperçus, à cinquante pas de moi, un grand singe qui mangeait des noix de coco. Jamais je n'avais vu un animal de cette sorte, aussi, resté-vous-me-table. Je le me saisir pour et prendre. En revenant au carte, Barrabas, — c'est l'nom, — fit un bond énorme, sauta sur cet animal et, en deux bondissant à terre. Je m'approchai avec précaution, je le regardai avec soin, il me parut bien mort.

Je étais à me demander ce que j'allais faire de mon gibier; c'était embarrassant, aussi pour lui, comme je tenais à mes noix, sur lui, qui m'avait rendu ses services, il m'en fait de plus en plus lourd. Ah! quelle joie salutaire!

Au revoir mi-nuit, je me trouvai sur les *fonds* du gorill, dans la position de l'agneau du bon pâtre, et le scélérat m'emporta de toute la vitesse de ses grandes cuisses jambes. Dès temps en temps il me jetait mal, et me faisait un coup d'œil étrange, en fait aussi claquer ses petites quenottes.

Je me vous le cache pas, j'avais peur. Pour m'assurer, je dois dire que j'étais très-jeune et qu'il me paraît que j'étais fier comme une calebasse des suites du sorbet. Barrabas au contraire, en paraissait plus se résoudre de nous coup de les. — Voyez-vous, ces animaux-là, lui-les trouvais les de suite : une fois, deux fois, en me coupa pas. En voilà qui savait jouer à l'petit bonhomme vit encore!

Arrivé au milieu d'une clairière, Barrabas s'arrêta, lâcha un coup de sifflet, et en un instant vous-lâmes environ trente d'une cinquantaine de gorilla ses frères d'armes. Mon partner, après m'avoir pris à terre, leur raconta notre aventure avec un tas de geslez et de grimaces. — Ça joue comme des hommes, ces bêtes-là.

Mon procès ne fut pas long à juger. Barrabas m'empoigna par la nuque, me plaça entre ses jambes, et, en ce endant moins, il se mit à m'arracher les cheveux par poignées; ah! avez bien des l'adresse. Cependant cette situation me déplaisait. Enfin, pour terminer mon supplice, il me prit les deux pieds dans sa large patte, et commença à me faire tourner avec l'intention évidente de me casser la tête sur un gros

Archives PF-Messager-08/06/1862

cocher qui se trouvait là à point. Je poussais des cris de paon en voyant cette chaussure criante qu'il allait savoir où on peut s'avoir une tête de nous-savelle, lorsque une jeune gaille, — un ange, monsieur, fièrement ému, mais je maintiens mon mot, un ange, — fit d'un signe le cocher prêt à Tuy-Jaïs. Mon beau-frère me dit brusquement, pour : j'allai chéir. J'étais sauvé ; il ne me restait de tous ces exercices qu'un violent mal de tête.

La belle Charlotte, — petit nom d'amitié que je donnai immédiatement à ma protectrice, — était comme qui dirait la reine de ce vilain peuple. Elle fit un peu plus que je l'avais faire au théâtre d'Avranches, et tous ses sujets s'écartèrent respectueusement en nous laissant en rée-à-rée.

Je pris la patte de Charlotte et j'y déposai un baiser recommandant. Son œil devint hardie et je vous que dit alors, — mais, mais, mais j'ai vraiment des femmes qui m'avaient l'air plus bête qu'elle. Et puis elle n'avait rien de vicieux ni de malin dans la physionomie, mais, au contraire, quelque chose de simple et d'honnête ; oui, honnête, c'est le mot que je trouvais pour jouer devant elle.

Ma reine se mit à mes pieds, et la elle me causa des mots de yeux, qu'elle paraissait me vouer manger avec plaisir. La pauvre bête avait un gros rhume et toussait comme une malheureuse. Le résultat de la toux-ligier, je pris dans mon carnet de la poche que j'avais emporte, une petite bouteille que me servait à faire mon café qui quand j'étais en chasse, et j'allumai du feu ; ce qui intéressa vivement les autres sujets, en voulant prendre un tison enflammé, se brûla indignement et un grand plaisir de la société. Il me fallait un regard-sourrous auquel je répondis par une grimace qui obtint beaucoup de succès chez les camarades de la bande.

Je fis prendre ma raison à Charlotte ; elle s'en trouva soulagée, et son amitié pour moi augmenta encore.

Je ne vous ferai pas le récit détaillé de ma captivité. Les jours se suivaient et se ressemblaient tous. J'étais gardé étroitement ; quand je me plaignais de cette surveillance à Charlotte, elle me regardait tristement, en avant l'air de dire : Tu voudrais t'en aller, mais moi ? C'est bête, mais vrai ; on touchait, et je me remettais à lui faire de la tisane que j'avais trouvée moyen de tarter en y versant un peu d'eau-de-vie-de-cannes à sucre sucre-pi. Malheureusement mon mal empirait ; tel d'abord devenait plus grand. Vous me saurez entre combien elle était heureuse quand je lui donnais le bras cour faire à marcher.

Un matin, nous le trouvâmes ne bougeant plus et paraissant morte. Aussitôt on gémit de Barrabas, qui dit que c'était un coup de qui pardi, s'écria vers moi en faisant exécuter ses vilaines dents, et, m'empoignant par le cou, l'assurtirrévoulait de la serre consciencieusement, et ce qui le prouve, Charlotte revint à elle et se mit à tousser, pis à gémir sur Barrabas, qui n'était-trouvé plus présent que de se sauver en double.

Tu vois, dis-je à Charlotte, ce qui m'arrivera dès que tu n'y seras plus. Elle hocha la tête, puis me voyant toujours provoquer, elle alla chercher dans le creux d'un trous d'arbre un coqueau qu'avait été volé avec d'autres petits objets, et elle me l'offrit. Je pensais bêtement aussi me cun chef.

Enfin un jour arriva où je pus tenter de me sauver avec quelques chances de succès. Les gardes s'étaient dirigés du côté de la mer pour y recueillir certains coquillages dont ils sont très-friands. Jusse à une lieue sauge, je reconnus la *Belle Charlotte* que je voulais prendre sur mes sucres.

La nuit vint. Je me levai doucement. Barrabas, qui était de factions de soir-là, dormait, heureusement. — C'est le seul plaisir qu'il m'ait jamais fait. — Je me dirigeai en rampant vers la mer, et je m'y plongeai avec une joie qui tenait de la folie ; je jouais aux crabes et aux canards comme Adam. Je ne les pas longtemps à repoi-dre le bateau. Ne voilà-t-il pas, au moment où je raccourcis aux amis heureux de me revoir notre mes aventures, que j'entends un grand cri qui venait de la rage. — Bon ! bon ! que je me dis, v'là mon gueux de Barrabas qui s'aperçoit de mon départ.

En regardant du côté où je l'avais laissé, je vis quelque chose de noir qui quelque ressemblait ses sens nous. Je reconnus non pas Barrabas, mais un aplomb, je pris un fusil, et, quand mon sodeur ne fut plus qu'à quelques brasses de nuitre, je fis feu. Mais je ne pouvais pas viser bien. Le gueil, blessé à mort, battait l'eau pour se sauvoir et tâchait toujours de s'approcher de nous. Arrivé sous la coque, il se dressa par un dernier effort, et haqua sur le pont un objet brillant que je reconnus aussitôt. C'était une agrafe en argent, représentant une ancre, que les singes m'avaient escamoté. — Bigre ! voilà qui me dis, suffisant de cette notification, qui-ne-que qu'on veut dire ? — Est-ce im. Charlotte ? criai-je à l'animal qui se débattait. — C'est elle, monsieur ; je reconnus un de ses pelisses plaisiffs. Je ne fais ni une ni deux, je me jetai à l'eau, j'empoignai ma belle sous les pattes, non, sous les bras car vraiment c'était plus un singe que un ours, et je la ramenai à terre. Mais elle nous hissa sur le pont. — Eins, monsieur ; m'a-t-elle Charlotte perdu-tout son sang ; je l'avais frappée en pleine poitrine. Elle mourut en tenant mes mains entre les siennes et en me regardant de ses yeux. — Si bien que j'en fondais en larmes.

— Et tout, me dit le monsieur finissant son récit, est-ce avez-vous cuite ? je pleure encore. Louis Lenoy.

CULTURE DU CACAOYER AU VÉNÉZUELA.

Extrait des *Annales de l'agriculture aux Colonies.*

I.

Le cacayoer est originaire des régions tropicales de l'Amérique. Cortès trouva l'usage du cacao répandu parmi les naturels du Mexique. Les compatriotes ne tardèrent pas à apprécier les précieuses qualités et l'intérêt-lucratif en Espagne en 1552.

Le cacayoer se plaît généralement dans les climats chauds et humides, et dans un sol vierge et riche en engrais végétaux. On doit donc faire les plantations un terrain qui ne soit pas élevé de plus de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer. La température doitre une telle influence sur la production, que les récoltes ne réussissent pas dans les régions de la côte bornée les plaies, connues sous le nom de nords, sont abondantes, parce que les vents du nord-est plus fréquents en cette saison moins élevé et dès mêmes, en refroidissant la terre, prive la plante de la température nécessaire au développement du fruit. Il n'en est pas de même des plaies d'hiver (du mai à octobre), qui sont d'autant plus favorables qu'elles sont plus abondantes, parce que, n'étant pas accompagnées de vents froids et violents, l'arbre conserve toujours la chaleur suffisante à la production.

II

Le cacao se cultive dans presque toutes les provinces du Vénézuela, mais spécialement dans celles de Maracaïbo, Tachiras, Varinas, Yaracuy, Carabobo, Cumana et Caracas. Mes observations se rapporteront exclusivement à cette dernière province et aux propriétés situées sur la côte orientale, dans le canton du *Rio-Chico.*

Ce canton est traversé par quatre rivières navigables, dont deux, le *Tuy* et le *Rio-Chico*, aboutissent directement à la mer et facilitent le transport des produits.

Le terrain est, en général, excellent pour l'agriculture, mais si bas, qu'il est exposé aux inondations lorsque les rivières subissent des crues un peu considérables. Le climat est le plus favorable aux cacayoers et très-chaud, le thermomètre s'élève souvent à 71 degrés centigrade. La végétation y est si vigoureuse que la canne à sucre, qui, dans la partie de Caracas, a besoin de dix-huit mois pour mûrir, peut se récolter au bout de dix mois, et atteint par fois la hauteur de 3 mètres.

Le système d'irrigation est entièrement inconnu à Rio-Chico, sans doute parce que cette opération serait très-coûteuse et que, d'autre part, les terres conservent leur fraîcheur même en plus de l'été. Plus tard, peut-être, lorsqu'elles seront fatiguées, devra-t-on recourir à cette pratique pour activer la végétation, mais on peut affirmer qu'elle est inutile, quant à présent, ce pays étant, plus que tout autre, propre à la culture du cacao. Le climat y est généralement sain ; quelques fièvres intermittentes paludéennes y sévient cependant, mais elles ont un caractère bénin.

IV

Lorsqu'on veut établir une plantation de cacao, il faut, naturellement, commencer par défricher et nettoyer le terrain que l'on veut ensemencer. Cette opération se fait dans la saison d'été, qui règne dans cette localité pendant les mois de janvier, février et mars, de manière que tout soit terminé à temps lorsque surviennent les premières pluies du mois d'avril (avril et mai, on y plante dès-lors de jeunes bananiers destinés à donner de l'ombrage aux jeunes cacayoers en attendant la croissance du cacao de vérifirino.

— Les bananiers sont plantés à une distance égale à celle que les cacayoers doivent garder entre eux ; mais les plantateurs ne sont pas bien fixés sur cette distance. Toutefois, expérimentés après qu'il aurait pour résoudre cette question, consulter la nature du terrain et l'espèce de cacayoer que l'on veut y planter. Dans un terrain vierge où l'arbre doit prendre un grand développement, et qui ne concerne le cacayoer, créole, les plants doivent être placés à 14 ou 15 décimètres de 40 à 50 centimètres, de manière à ne pas dans un espace de 5 varges (4 mètres 20 centimètres) carrées, il sera trouve un à chaque angle du carré. La distance se réduit en proportion de la nature du terrain.

Des agriculteurs, par une économie mal entendue, plantent les arbres à une distance plus rapprochée, mais c'est un mauvais système, parce que, si l'on a ainsi un plus grand nombre d'arbre à dans un espace donné, et si les plants, en se poussant mutuellement de leur ombrage, épuisent quelques cacilages. la production est moindre par suite du manque d'air ; les arbres s'élèvent en restant minces et faibles, et demeurent peu de fruits.

Le cacayoer dit *ferrilarino*, étant un peu plus grand et plus fort, a besoin de plus d'espace ; mais il ne se plante ordinairement que dans les terrains ingrats ou déjà fatigués. Le cacayoer ferrilarino est celui qui est originaire de l'île de Trinidad ou de Carupano, province de Cumana. Il a l'épiderme dur et ne produit que trois générations de point de plus de distinguer de la variété créole que par une plus grande résistance aux tempêtes variations atmosphériques, et par le mode de traiter son fruit, comme il sera indiqué ci-après.

La distance et la symétrie qu'on doit observer dans le mode de plantation, ainsi que la disposition et la nature de l'ombrage à donner au cacayoer, ne contribuent que peu à sa durée, mais ils influent beaucoup sur la qualité et l'abondance du fruit.

V

Lorsque le terrain est planté de bananiers, comme il a été indiqué, on conjecture maintenant, ainsi que le terrain le permet, creuser des fossés pour l'écoulement des eaux. La nature est en cela le meilleur maître à suivre ; l'agriculteur n'qu'à l'aider et à la modifier, selon les localité, pour que les eaux pluviales trouvent une issue facile et prompte. C'est en cela que consiste le principal travail des propriétaires de *Rio-Chico*, et, sans aucun doute, de plus grande dépense que leur imposent les plantations, car plusieurs d'entre elles exigent que l'on creuse une rigole pour chaque rangée de cacayoers, ce que l'on appelle les canaux, pour en conduire de bonnes récoltes et en assurer la durée, on donne quelque les prolonge de plusieurs centaines de mètres avec une profondeur de 2 et 3 mètres. Les quelques terrains ingrossent pas que plus leur plantation est coupée de canaux, plus elle produit et plus elle a de valeur.

VI

Lorsque le terrain est garni d'abbes de bananiers et coupé de canaux, il faut immédiatement planter le bancre pour qu'il ne soit pas envahi par l'ombrage des bananiers, dont le développement est plus rapide. Le cacayoer a besoin d'être abrité par un autre arbre pour vivre et, plus tel jeune, plus il doit être ombragé ; on commence donc par le protéger du soleil au moyen de feuillet du bananier, mais, en même temps, on plante le *bancre* qui doit le protéger pendant toute sa vie.

Le bancre se plante de deux manières : par bouture, ou de graine. Le dernier moyen est le meilleur, car, si l'arbre est plus tardif, il est moins exposé à la *gomite* (gomis), maladie qui le sèche complétement et cause de grands dommages dans les plantations. Il se plante dans l'intervalle compris entre trois plans de cacayoers.

Il y a deux espèces de bancres, connus sous le nom de *peonia* et de *amoro* (à la *peonia* et *bancre ambrosa*) (3) se distingue de l'autre en ce que son écorce est couverte d'un plus grand nombre d'épines, et par la nutritivité de ses lentilles tellement entrelacées, qu'on est obligé, lorsqu'il est tout jeune, de tailler les plus basses pour qu'il

(1) Cette assertion est en mêmes doutesse. Les fièvres qui y régnent d'ont pas, il est vrai, le caractère violent de celles de Bonnes, mais elles méritent les constitutions les plus robustes.

(2) Dans l'ouvrage de Codazzi *Résumen de la geografia de Venezuela* on distingue trois espèces de bancre : le *bancre peonia* (*peonia* ou *erythrina umbrosa*) le *bancre peonia* (*peonia erythrina dubia*) et le *bancre amoro* (*erythrina velutina*). C'est également une espèce d'*erythrina*, *E. corralodendrum* ou *dadap*, qui, dans l'Inde, sert de tuteur au poivrier et l'abrite. P. M.

Archives PF-Messager-08/06/1862

Cependant la base de la plantation qu'il protège l'espace et l'aménagement nécessaires. Les feuilles sont ovales, au revers cendrées, et leur odeur est assez agréable.

Le bucaro-moro (*ordrema ovatina*) a une écorce moins élégante, mais aussi odorante en forme de cœur; les branches inférieures s'étendent et rabattent à mesure que l'arbre s'élève, car il semble que leur nature même les détourne, ou qu'elles ont besoin, pour vivre de l'action immédiate du soleil. Les feuilles, couleur de feu, se multiplient d'une manière étonnante et lui forment un faîte arrondi et rougeâtre. Pendant les mois de janvier et de février il se dépouille complètement, et fleurit immédiatement après. Il reste en cet état jusqu'aux premières pluies du printemps (1).

Le *genvie* s'enlève plus prononcément en terre, et partant, réclame davantage pour vivre. Le développement de son écorce, qui le rend plus propre aux terrains las et exposés à être submergés, parce qu'elles absorbent l'excédent de l'humidité des terres; mais, en dehors de ces avantages, qui ne peut en tirer aucun profit quelque, l'expérience a prouvé que l'*anonas* est préférable à cause de son série, de la qualité et de la fraîcheur de son embarcage, lorsqu'il est exposé, dans les terrains sablonneux, à la maladie connue sous le nom de goût a cordonne (gonne ou roulles.

On rend une telle maladie odieuse par un insecte qui perce l'écorce de l'arbre et le ronge intérieurement; mais cette opinion n'est pas confirmée par la présence de l'insecte.

On ne connaît pas si l'arbre qui puisse suppléer le *bonore* pour son embarcage. Les artisans-se dépouillent de leurs feuilles à l'époque indiquée accessivement rares dans cette zone, et leur écorce ne fournirait qu'un embarcage également nuisible au cacaoyer et à son fruit.

Dès que le bonore est planté, on peut mettre à profit le terrain en y semant du maïs, de la yuca et des bananes, et, pendant la croissance du bonore, c'est-à-dire environ une année, ses cœ'ns qui a-lors qu'on doit planter le cacaoyer. Les produits que l'on obtient trois mois après que le maïs, et six mois après le yucca (manioc doux), contribuent, ainsi que les bananes, à compensa-ler les premières dépenses de la plantation.

VII

En même temps que l'on s'occupe de ces travaux, on doit soigner les pépinières de cacaoyers, établies à l'ombre, de manière que les plants au moment de leur transplantation soient âgés de huit à dix mois. L'opération de la transplantation est excessivement délicate; on doit apporter le plus grand soin à ne pas blesser les racines, car, si on les touche, le plant sèche. Aussi, plus les plants sont jeunes, mieux réussit-elle. Il faut en même temps que les plants de pépinière, au lieu de faire une pépinière, et les soins tout particuliers qu'exigent les jeunes plants à leur naissance n'entraînent pas à des dépenses considérables. Généralement, les pépinières de cacao se placent au milieu d'arbres fruitiers et dans les lieux les plus frais et les mieux arrosés; mais on peut choisir tout endroit ou abrité, ou environné ou artificiellement; les jeunes plants seront à l'abris des rayons du soleil.

Pour former les pépinières on choisit les plus beaux fruits, les plus saines et arrivés à leur parfaite maturité; on les ouvre avec soin pour en tirer les fèves; on les ensemence, qui sont disposées en ligne droite, à distance d'un pied, dans les sillons, pelée indiquées, ayant un plus 2 pouces de profondeur (50 millimètres). On les sarpouche ensuite d'une légère couche de terre pour en couvrir les fèves et les conserve-ranées. Après quinze jours, on enlève ces feuilles avec soin; car alors le cacaoyer est déjà bien. Il ne faut, en effet, que le moment jusqu'à ce de la transplantation, on n'a pas à garantir les plants des mauvaises herbes, la transplantation se fait par des journaliers-spécialistes qui ne s'appelle *pépiniers*, parce qu'ils enlèvent les plants de la terre sablonneuse pour que les racines ne souffrent pas, ce que l'on appelle pépinière ayant avec la main ou pierre; on jamais pouvoir parte ces plants aux trous préparés d'avance pour les recevoir, et un minimum les y dépose et les enterre en les redressant avec le plus grand soin.

VIII

Lorsque le cacaoyer est planté, il faut veiller à ce que le pied soit toujours net d'herbes, remplacer les plants qui sèchent et pourvoire les fourmis appelées *bachoron*, qui mûrent beaucoup leurs jeunes feuilles. La moyen de les détruire consiste, lorsqu'on a découvert leur demeure, à y jeter de l'eau avec laquelle on mêle la terre qui en environne l'ouverture; on peut aussi y jeter des pyrophores à pouvoir suivre ces fourmis, qui sont le fléau des plantations.

Les cacaoyers ont encore un autre ennemi: c'est le gutons (1), de l'ut, qui attaque les plants de tout âge, et ronge et brûlent les feuilles. Les gutons sont des insectes solitaires, coloniens de petites cigales, lacaloïs de blanc et noir, de la grosseur d'une petite amande. Ils attaquent l'écorce, la rongent circulairement et y déposent des œufs d'où sortent de petites vers qui s'introduisent entre l'écorce et la partie solide de l'arbre. Ils font la plus pernicieuse chaîne, se nourrissent du suc de la moelle qui se trouve dans l'intervalle, en attendant qu'ils aient acquis de développement pour pouvoir sortir de leur trou et pénétrer dans l'arbre jusqu'au cœur, où ils s'établissent jusqu'au moment où ils deviennent à leur tour l'insecte solant de la graine dont ils sont issus. Les fourmis, qui abondent toujours sur les arbres, poursuivent ces vers et les détruisent en partie; mais ceux-ci se réfugient dans l'intérieur de l'écorce et y ont leur demeure avec leurs propres excréments. Le cultivateur ne doit pas négliger de d'arracher immédiatement les cacaoyers, lorsque, surtout, ils sont que les rayons du soleil sont le plus ardents et les obligent à chercher un refuge dans les fleux combrages.

—IX—

En cet état, la plantation n'a besoin que de soins vigilants, propres à lui donner une bonne direction et à la rendre saine et vigoureuse. Le mesure que le cacaoyer s'élève, l'ombrage du bonore rend inutile celui du bananier, qui, affaibli par le vieillissement, serait facilement renversé par les vents et écraserait dans sa chute les jeunes cacaoyers. Il faut, en temps opportun, nettoyer le terrain de la végétation qui l'entoure pour que les plants se développent dans toute leur vigueur (1).

A trois ans, les cacaoyers commencent à fleurir, et, un an après, ils portent déjà quelques fruits: mais ce n'est qu'au sept ou huit ans qu'ils donnent une récolte sérieuse (2).

X

A partir de l'époque où les plants fournissent quelques fruits (cinq à six ans), on doit *passer la corne* tous les quinze jours. On désigne ainsi l'opération qui consiste à vider chaque arbre successivement pour le nettoyer et mettre les fruits mûrs (3), parce que chaque bonnne se sert d'une longue perche à l'extrémité de laquelle est lié un sécateur, dont il se sert pour détacher les fruits et pour tailler les excroissances et bourgeons qui se produisent assez fréquemment. Ce travail est confié aux femmes et aux enfants: la femme doit tomber les fruits, un enfant les ramasse et un troisième les porte au dépôt général, où l'on doit en extraire les graines, au nombre de 25 à 35 dans chaque fruit. L'amande et la pellicule qui l'enveloppe sont recouvertes d'une crème aigre-doucre, assez agréable au goût, blanche au moment d'ouvrir le fruit, et qui devient légèrement rougeâtre au contact de l'air, et violette à l'intérieur. Une substance fécondée séparée chaque amande l'une de l'autre.

Les fruits sont de différentes grosseurs, formes et couleurs. Les uns ont une longueur de neuf pouces et plus (225 millimètres) et ont contenus sous le nom de *longue de vouchlangue de vache*, d'autres sont plus courts, plus ronds, mais plus gros et s'appellent *angoulême*. La première espèce est la meilleure, parce que son écorce est plus mince et parce qu'elle contient plus grand nombre d'amandes. Les fruits sont généralement rougeâtres, mais quelques-uns, d'une teinte jaunâtre, et d'un jaune pâle lorsqu'ils atteignent leur maturité. Le Carao est plus brillant et plus jaunâtre, mais il paraît semble être plus délicate et de moindre durée. L'*angoulême* est le plus commun; il craint moins le gutons.

XI

Lorsque les amandes sont retirées du fruit, on les dépose dans un magasin appelé *dodonnoire* (dégorgeoir), qui est un magasin formé, pour débarrasser le cacao de la substance visqueuse dont, en fermentant. Par un temps sec, une unit seule suffit, mais par un temps pluvieux on en met les plusieurs trois ou quatre jours dans dégorgeoir. On les sèche ensuite à l'air libre en les exposant au soleil dans les rayons ou les schoirs et en les remuant de temps en temps avec un râteau. Huit ou dix heures de soleil sont suffisants; mais dans le cas contraire on répète cette opération de jour autant, de manière à pouvoir les mettre à mûrir à l'abri du soleil et dans toute sa ligne. On les emmagasine alors pendant quinze ou deux; cela s'appelle « *donner le jaunes* » (*donner et cacao en cuisiniers*) ce qui n'est autre chose que la fermentation qui se développe par suite de la chaleur qu'elles ont acquise dans le dodonnoire. Lorsque on ouvre les portes du magasin en la-ferme, on résistent une très-forte chaleur, accompagnée d'une odeur très-agréable et très-pénétrante qu'on ne peut supporter.

Cette opération est très-importante en ce qu'elle sert à donner à l'intérieur du cacao la consistance, elle-même, les qualités de chocolat courte, les amandes deviennent plus et perdent de leur huile et de leur poids, elles prennent un caractère une couleur plus foncée, plus et plus, et continuent plus d'odeur jusqu'au moment où elles ont atteint leur perfection suffisamment. Elles sont en outre, dans ce dernier cas, moins exposées à moisir et à être attaquées par les insectes quand par une circonstance quelconque, le cultivateur est forcé de laisser les cacaos emmagasinés pendant quelque temps (4).

XII

Si le cacao que l'on trait est *détiniste*, il a besoin de plus de cuction; on doit le laisser fermenter quatre jours, ou même plus, et alors l'ignorant l'odeur de moisissure le goût du cacao grisée : mais, ment, il devient violaré et acquiert un goût âcre et amer. Le cacao

(1) La qualité du sol détermine aussi la distance à laquelle les Espagnols plantent les deux espèces de bonnore (le mentionné plus haut et le *genvie*) qui se plante en bonne terre de 20 à 30 pieds de distance et l'ensuite de 25 à 30 pieds, de manière que celui-ci, qui s'élève plus, mais moins dense, étouffe-ra, dont avec leur tête, distance des cacaos, et l'autre trois fois. Plantés à un ouvrage exposant sur le cacao, par M. Chiesne lentement de 1862 : P. M.

(2) Après deux à trois mois de végétation quand les jeunes cacaos ont acquis une hauteur de trente-six pouces environ. *Idem.* : P. M.

(3) Le gutons est quelquefois après vingt-neuf *ampropiolo* ou *indienne*, à cause de la variété de ses couleurs; il est engendré par des papillons qui amènent leurs œufs sur les branches. On réduit à les détruire en effilant des petite feux qui sans nuire à l'arbre, sont suffisants pour attirer et brûler ces papillons. (Chiesne, *Idem* : P. M.

(1) Le trait de la culture du cacao au Venezuela, traduit par M. Chiesne, parle de la taille du cacaoyer lorsqu'il a atteint quatre pieds de haut. On le réduit à trois branches, mais, si les circonstances le rendent nécessaire, on le maintient formé que jusqu'à trois branches et quelquefois plus. Quand les branches seront les arbres-cités comme le partie supérieure, son ont tous. Toutes les autres, si nécessaire, doivent être arrachées. *Idem.* : P. M.

(2) Le trois ans quand quelquefois le cacaoyer varie suivant les conditions. Dans l'intérieur de la Colombie, c'est au bout de huit ans, dans la vallée de Guaxa, c'est au bout de trois ans. Dans le Venezuela, c'est au bout de six ans, et quelquefois. (Chiesne, *Idem*) P. M.

(3) Les cacaos sont quelquefois dépouillés passant du vert au jaune. rougeâtre. P. M.

(4) Les détailles ou vieux de leur sous-produits ayant contenus dans le fruit du cacao. Chiesne sur la préparation du cacao à la Trinidad et à la Guyane.

Préparation du cacao à la Trinidad. Les cacaos étant cueillis, on les emporte tout de suite dans le magasin. La, il est retiré et bien nettoyé avec des feuilles de bananiers-vieux, mis en place de bard; puis le premier jour, on les laisse aussi trois jours en fermentation, et, si on a retiré, s'il fait beau, pour être exposé au soleil, on les laisse sur le grand carré de terre ou des bananiers, après de préliminaires en bois, dévoyé le bonnet sous cette aspect pour empêcher les grains qui pourraient être aplatissures que pour le bien du cacao, qui, pendant, le soir, le cacao est remis en magasin de la même manière qu'avant; on le laisse ainsi pendant quinze jours ou plus, et le retire pour être bien sec.

Si le arrive quelquefois qu'un troisième jour de la fermentation le temps est douteux ou pluvieux et ne peut pas aller retirer le cacao, mais le laisser sur le toucher jusque au dégagement du cacao, pour, c'est-à-dire quand la fermentation est achevée, mais pour ne pas le tasser, il faut le retirer et le sécher.

Quoique il ne soit pas bon de faire tremper le cacao en deux fois, il est bon que quelquefois il *négligé* quand il faut le retirer, et attendre que le cacao ait gagné plus de temps de moisir et de prendre une couleur trop foncée.

Quand le cacao est mis dans le bon temps, il faut *sécher* le cacao et en la terre de préférence, parce que la graine, étant humide, ramasse de la terre et s'en fait un manque les nécessités du vers; mais, quand il faut sécher sur le coffre de la terre, fait que le cacao se seche plus vite et acquiert un goût et une couleur plus agréable et plus foncée.

Dans la saison pluvieuse, au lieu de l'être, dont on se sert à Cayenne et étoin en consuit les nécessités, on emploie la manière : pour seulement, on ne le tasser et à la Trinité surpassée. Cellemanière n'exigeant pas de temps de tasser, mais le toilure est divisée en deux partie seulement, dont l'ancient dans jusque au deux jour, *dévoyé* pour le tasser, et le *tasser* et le *sécher* ensuite. Il est plus rare que nous en suivre dans un châssis élevé de trois pieds de terre, sur le milieu de ce châssis et au plancher de vingt-cinq pieds de long, ainsi que le cacao qui, selon le temps, seule couvert ou découvert, et deux hommes suffisant pour faire nous voir le toilure à volonté. On sécher est simple: commode et peu coûteux, et se l'avantage de permettre de sécher le cacao en temps de plus sain qu'il puisse contrarie cette clarté et de goût de fumée qu'on reproche à celui de Caracas, »

Archives PF-Message-08/06/1862

ferons lui-même conserve, si la fection a été insuffisante, une grande partie de son ferment et de son amertume, ce dont il est facile de *s'assurer en le goûtant*: se contenter ensuite avec eau d'un violet pâle et sans trouble sensible ne se dégage pas, on ne se dégage que tablement.

La mise du cacao que l'on soumet à la fermentation doit-nurse se couvre d'une espèce de moisissure grise ou cendrée et il s'en échappe une quan ité considérable de sac.

Lorsque ce te opération est terminée, on expose les grains, à nou-veau, dans les cours ou sur les séchoirs, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches: insuffisamment sèches, ils se moisissent facilement. Il faut pendant ce temps, apporter la plus grande vigilance pour les mettre à l'abri de la rosée, qui leur ferait perdre beaucoup de leur qualité. Pour éviter cet accident, quelques cultivateurs font sécher leurs graines sur de grandes toiles que l'on peut enlever facilement, en cas de pluie, et sans employer beaucoup de bras.

Traité d'après la méthode indiquée, le cacao prend intérieurement une teinte violette, mais son amertume de brûlure disparaît, mais son arome caractéristique se développe amplement, sa saveur est agréable, nourrissante; l'ex ieur de l'amande prend la couleur de la cannelle et, si on l'outre avec l'huile, on voit des traces de la matière grasse qu'elle contient. Ce cacao était autre-ois le plus estimé et le plus généralement cultivé dans ces provinces et c'est encore ce cacao que quelques thocayenses obscayennes demandait au propriétaire: on l'appelait cacao de condition ile choix.

XIII

Ce n'est pas, toutefois, celui qui est aujourd'hui recherché des export-teurs, qui, ont le préjugé de vouloir obtenir du cacao noire comme si, naturellement, il avait cette couleur, en outre, si on ne pouvait pas le donner d'une manière artificielle aux amandes de nuances inférieure. Il est facile de conserver, par la seule de l'opération qui consiste à faire sécher les graines encore imbuites d'une matière visqueuse de vol, lorsqu'on les retire du fruit, que ces grains prendront la couleur de la terre sur laquelle elles seront exposées dans des cours ou schoirs non-pavés. Ce préjugé, de la part des arbeteurs, de vouloir toujours du cacao de couleur rouge a obligé les propriétaires d'avoir recours à divers moyens pour lui donner cette couleur, qui n'influe en aucune manière sur la valeur ou l'intérêt de la qualité. Le même préjugé existe à Cuba (car le fait que l'on veut d'une couleur bleuâtre, ce que les propriétaires obtiennent facilement en le rendant plus alcalin, ne change en rien la qualité intrinsèque, dans des cylindres auxquels on imprime un mouvement de rotation. Ce préjugé est maintenant par le commerce et d'après des prodiguées et des connaissances acquises. Les gens commerce ne le sécoue d'une couche de terre rouge, lorsqu'ils n'ont à prévenir, d'autres et ne sont avis de briques, en excitant un tuyau précieux à la réduire en poussière. Il est un troisième moyen très généralement employé: c'est de mêler, soit à la rosée, soit à la poussière de brique, une certaine quantité de *ximegre* (vermillon) pour lui donner le teinte voulue. Une très-petite quantité de cette substance est suffisante pour colorer l'huiles *Jamaïque*. Le *ximegre* est le plus favorable pour tuer usage de cette poudre est agréé avoir fait fermenter le cacao et avant de l'étaler pour achever de le sécher. Le *ximegre* est l'inaltérable, il est impossible complètement d'enlever ou à faire adhérer, complètement, et d'une manière durable la mère-brûlure. L'opération est encore plus parfaite quand le cacao a cuisses chaud sur des toles.

XIV

Tel est le procédé employé pour obtenir du cacao rouge: il peut aussi bien s'appliquer à l'espèce la plus commune, de *Trinite* ou de *Guayaquil*, qui il rendra en apparence son bleuâtre à la plus estimée de notre cajo.

Les conditions du bon cacao consistent dans la couleur intérieure de l'amande, dans son odeur et dans son goût. La première de ces conditions est remplie quand le cacao a la couleur du rassis de Cotrinite, qui est celle qui se rapproche le plus de la matière vouée, lorsque on lui pour-vient Jongle dans l'amande, il doit y laisser des traces de l'essence huileuse qu'elle contient en grande quantité, son odeur, toute particulière, est bien connue, et son arome est en proportion de l'excellence de sa qualité; son goût est légèrement amer, et, en cela, le cacao de Trinidad se distingue spécialement de celui des autres pays, dont la saveur forte et amère est très-prononcée. Dans ces conditions, le cacao est de la meilleure qualité, quelle que soit sa couleur extérieure.

XV

Le cacaoyer donne deux récoltes, l'une que l'on appelle de Noël (de Nouhal), dans le mois de novembre, décembre, janvier ou février; l'autre de Saint-Jean, en mai, juin et juillet. La première est exposée beaucoup d'accidents, particulièrement quand les pluies du nord, accompagnées de vents froids, sont excessives; alors la plus grande partie du fruit se flétrit, la difficulté de le faire sécher est presque insurmontable, et la quantité de grains vides réduit encore la quantité et son poids de sorte qu'il ne reste presque plus rien au propriétaire. L'autre récolte est plus sûre; la pluie ne peut pas le souffrir autant des accidents atmosphériques, et plus nourrie et plus pesante.

Ce défaut de ces saisons, dans presque tous les derniers quartiers de la lune, les arbres donnent des fleurs dont quelques-unes portent des fruits, mais en si petite quantité, que les frais de cueillaison ne seraient pas compensés si l'on ne profitait de cette circonstance pour ne tuer et enlever les arbres, comme il a été dit plus haut. Lorsque les arbres se disposent à donner leur fruit, ils se couvrent de fleurs, sur les branches de même que sur la tronc; mais cette apparence est souvent une déception pour le cultivateur, car, pour de jours après, trouve le sol jonché de fleurs, tandis que les arbres ne portent que peu de *cirises* (fruits encore verts).

Entre la naissance des fleurs et leur maturité, il s'écoule environ cinq mois, pendant lesquels ils sont exposés à mille accidents qui réduisent leur quantité; des proportions bien moindres que celles que l'on était en droit en attendre: aussi les calculs établis sur la récolte pendante sont-ils presque tous aux fautes. Comme il arrive souvent pour ne pas exposer de récolter une livre de cacao par arbre. Ceci, du moins ce que l'on dit généralement dans la vallée de Rio Chico, qu'ordinairement dans

(1) Cochrat, dans son très-intéressant ouvrage sur le Vénézuéla, p. 188-189, porte

XVI

La durée du cacaoyer varie selon le terrain où il est planté et les soins qu'on a donné à la plantation. Dans un terrain vierge et favorable au cacaoyer, il peut durer de trente-cinq à quarante ans, mais dans les terrains pauvres, et lorsque la plantation est négligée il ne dépasse pas vingt ou vingt-cinq ans. On peut donc calculer que dans de bonnes conditions, le cacaoyer ne dure que trente ans.

Pensées.

— Tout devient intéressant lorsque celui qui a peur des idées.

— Un gai compagnon, dans un voyage à pied, vaut un carosse.

— La bonne vie est brillante lorsque le soleil luit.

— Le meunier s'imagine que le lièvre ne croît que pour faire tourner son moulin.

— L'homme le plus heureux est celui qui suit notre en rapport la fin de sa vie avec le commencement.

— La vie est un flambeau, mais un flambeau immense; aussi nos aïeux de l'est en passant devant lui, de peur de nous brûler.

SERVICE DU PORT. — PAPEETE, 4 JUIN 1862.

Mouvements du Port de Papeete, du jeudi 21 mai au jeudi 5 juin 1862.

NAVIRES DE GUERRE SORTIS.

5 jun. Transport à voiles *Durance*, commandée par M. Lartigue, fleuron-et de vaisseau, allant à Valparaiso et Paita, avec des dépêches pour le corps.

NAVIRES DE COMMERCE ENTRÉS.

23 mai Goël. de Boisles, *Tamoyen*, cap. Blackett; chargé de cochons venant de l'île Caroline, en 19 jours, avec relâche à Huahine.

28 d. G. d. du Protectorat, *Vaine-Puai*, cap. Lemoine, venant des Navigateurs, avec divers cochonnailles.

29 d. Goël. du Protectorat, *Mary*, cap. Williams, venant des Tuamotus, avec divers marchandises.

2 jun. Goël. du Protectorat, *Eimeo*, cap. Falconner, venant des Tuamotus; chargé d'huile et de nacre.

NAVIRES DE COMMERCE SORTIS.

23 mai. Goël. de Boisles, *Tamoyen*, cap. Blackett, allant aux îles sous le vent, avec divers marchandises.

31 d. Trois mâts-barque chilien, *Mathias-Stevinn*, cap. Sc'ott, pour Valparaiso, avec-ecale pas Gambiers; divers marchandises.

4 j n. G. d. du Protectorat, *Mary*, cap. Williams, pour les îles Tuamotus.

5 d. Goël. du Protectorat, *Eimeo*, cap. Falconner, pour les Tuamotus.

BATIMENTS SUR RADE.

DE GUERRE.

10 mai. Transport à voiles, *Durance*, commandée par M. Lartigue, lieu-enant de vaisseau.

11 d. L'aviso à hélice, le *Tatouché-Tréville*, commandé par M. de St-Servin, lieutenant de vaisse ir.

DE COMMERCE.

27 mars. Goël. du Protectorat, *Pomotu*, 69 ton. cap. Macdonald.

28 d. Goël. du Protectorat, *Moana-Pouia*, cap. Lemoine.

SERVICE DE LA FOURRIÈRE.

4 Juin 1862 Un cheval, (sans marque), amené par le S. Pai ioh, celui à Paea.

5 Juin 1862. Un cheval (sans marque) pris par le Gendarme Fermine.

ÉTAT des bestiaux abattus, à Papeete, de 12 au 26 mai 1862.

DATES.	ESPÈCES ET NOMBRES.		PAROUES.	PROPRIÉTAIRES.	RÉSIDENCE.
	Bœufs.	Porcs.			
12	Génisse	1	4e.	Pitaiohi	Papara
20	Vache	1	L. H.	Lamotte	Papeete
21	Bœuf	1	T.	Th-ehuhi	Papara
22	1er jun	Bœuf		Administra.	Tarawa
23	Vache.	1	T.	Tériitji	Hapape
24	Taureau	1		Administra.	Tubuhan

Papeete, le 26 mai 1862.

Le Directeur des Affaires Européennes,

H. TRASTOUR.

OBSERVATIONS MÉTÉOROLOGIQUES du 25 mai au 1er Juin 1862.

DATES.	PLÉNIOMÈTRE EN MM.			TEMPÉRATURE					VENTS
	HAUTEUR DU BAROMÈTRE.	INDICE DU PLÉNIOMÈTRE.	A 6 H. DU MAT.	A 2 H. DU SOIR.	A 10 H. DU SOIR.	MOY.	MOY. DU JOUR.	MOY. DE LA NUIT.	
L. 26	757.80	1.3	24.3	28.8	26.0	26.4			NE.
M. 27	756.8	1.3	24.4	28.2	25.6	26.1			NE.
M. 28	756.82	1.3	24.4	28.4	25.8	26.1			NE.
J. 29	755.7	2.1	22.6	26.4	25.0	24.3	0°12	0°	
V. 30	754.92	1.3	21.1	25.1	23.4	23.1			
S. 31	753.98	2.2	21.4	26.6	24.2	23.9			
D. 1	752.77	4	22.8	27.8	24.8	24.7			NE.

le produit de chaque cochon moyenne à 1 kilo 125 net (113 grammes), et le produit d'une vache à 1 kilo 125 net par jour et 2 hectares ensemencé 11 à cabes, à 16 hectares (31 kilog. 500 gr. de tacoa) ou 8 9 kilog. 6 0 gr., soit environ 400 7 kilog par hectare. (1) M.

L'Imprimeur Gérant, H. HALLOT.

PAPEETE. — IMPRIMERIE DU GOUVERNEMENT.

Archives PF-Messager-08/06/1862