

Le *oporo* ou piment planté à l'époque du capitaine Cook de même que le tabac se trouve dans toutes les îles et les indigènes en portent les fruits sur eux à titre de curiosité.

Le *aute* arbuste de la taille d'un rosier à une fleur rouge que les indigènes mettent dans leurs cheveux et qui est également utilisée pour les maladies des yeux, fréquentes chez les enfants ; mélangée à la nourriture elle n'est pas désagréable à absorber.

Le *fara* ou palmier piquant, appelé aux Indes Pandanes, pousse ici en abondance près du rivage sur les terrains arides ; les racines poussent au-dessus du sol et soutiennent l'arbre à la façon d'étais de 1,50 m à 2 m de hauteur ; l'aubier est dur et utilisé pour les pointes de lance mais le cœur est mou et spongieux. Les feuilles poussent d'une façon particulière autour des branches ; elles ont jusqu'à 2 m de long et 10 cm de large avec des épines sur les côtés, et attachées sur des roseaux, elles servent à couvrir les toits ; on en fait de larges nattes qui servent de voiles ainsi que de très grandes nattes sur lesquelles sont exécutées les heiva ou danses.

L'inflorescence est une grosse fleur de couleur crème au parfum très agréable, qui sert à parfumer l'huile et les étoffes. Le fruit est constitué par un grand nombre de noix poussant sur un cœur rond ; lorsqu'il est mûr il a l'apparence d'un ananas. Leur goût est sucré et plaisant et on les enterre souvent avec des bananes pour donner un bon goût à ces dernières.

Le *paeore* variété de palmier dont les feuilles ressemblent à celles du *fara* mais sans piquants ; elles servent à la fabrication de nattes pour dormir et pour se protéger de la pluie. Il pousse seulement dans la montagne ainsi que l'*ahi* ou bois de santal, utilisé pour parfumer l'huile, etc.

Le *huero tumu* (?) ou chou palmiste pousse dans la montagne ; il est rare et de petite taille (10 m environ) ; l'écorce est rugueuse et comme couverte d'écaillés dirigées vers le haut ; au sommet on trouve un seul chou palmiste et une couronne de feuilles horizontales. Les indigènes les mangent rarement, vu le travail que cela représente pour les cueillir.

Le *piripiri* est de la taille de la bruyère et est utilisé pour faire des nattes très fines pour les ceintures (maro).

Le *farapepe* est une liane dont on fait des nasses et des paniers ; on l'utilise dans la construction des maisons pour lier les pièces de bois exposées aux intempéries.

Le *to* ou canne à sucre pousse ici à l'état sauvage et atteint cependant la même taille que celle des Antilles ou des Indes ; elle serait plus belle encore si on la cultivait. Les indigènes ne l'utilisent pas, sauf pour s'en tailler un morceau pour le mâcher lorsqu'ils en voient à proximité. Lorsqu'elle devient envahissante ils y mettent le feu.

Le *to papaa* ou maïs indien fut introduit par la « Bounty » et est maintenant répandu dans toutes les îles. Il pousse extrêmement bien ici et dans une période de 12 mois nous avons obtenu 3 récoltes et une 4^e en chemin. Les indigènes en sont assez friands mais ne se donnent pas la peine de le cultiver, car disent-ils la nourriture est abondante et il n'y a pas lieu de travailler pour obtenir ce que la nature vous donne à profusion.

Cette manière de voir prévaut pour tous les végétaux ou animaux apportés par les navires européens, les uns étant détruits par des transplantations continuelles comme curiosités, les autres étant abandonnés à l'état sauvage. Quelques-uns des épis de maïs que nous avons obtenus étaient bien chargés et avaient jusqu'à 17 cm de longueur.

Ils ont plusieurs herbes pour parfumer leur huile et leurs étoffes et l'on trouve un peu partout une variété de cresson qui fait une excellente salade. Toutes les graines distribuées lors de notre premier séjour avaient pourri faute de soins alors qu'avec un peu de travail d'excellents résultats auraient pu être obtenus.

Le *ava* ou poivre enivrant est cultivé ici avec beaucoup de soins et de travail ; sa racine leur sert à s'enivrer. Ils le boivent toujours avant de se nourrir et il est préparé de la façon suivante : les morceaux de racine sont distribués à un certain nombre de personnes qui les mâchent et en crachent le jus et la racine dans un large récipient ; on y ajoute les feuilles du *ava* que l'on écrase ; pendant ce temps on confectionne un tamis fait d'une herbe grossière appelée *mou*, dans lequel on passe la mixture ; le résidu de ce filtrage est jeté. Le liquide est ensuite réparti suivant le nombre de buveurs, de la façon suivante : on plonge le tamis dans le jus et on le tord dans le bol de chaque buveur. Ils se mettent aussitôt à boire cette mixture qui est d'une consistance assez épaisse et dont l'odeur rappelle un mélange de rhubarbe et de jalap et dont le goût ne vaut probablement guère mieux ; et aussitôt ils perdent l'usage de leurs membres et de la parole ; cependant leurs facultés mentales demeurent intactes et ils paraissent d'humeur songeuse. Souvent ils tombent à la renverse avant d'avoir fini de manger et leurs serviteurs s'efforcent de leur masser tout le corps jusqu'à ce qu'ils s'endorment ; tout le monde alors se retire et il est interdit de faire le moindre bruit autour des dormeurs.

Après quelques heures ils se réveillent frais et dispos et prêts pour une nouvelle dose ; la valeur d'un petit verre est une dose suffisante mais s'ils prennent de la nourriture avant de la boire, ils n'obtiennent aucun effet.

S'ils en usent pendant une quinzaine de jours sans discontinuer, leur corps se couvre de croûtes blanches, les yeux deviennent fiévreux et injectés de sang et un amaigrissement considérable s'ensuit ; mais s'ils cessent pendant quelques jours les croûtes disparaissent, la peau retrouve son aspect

normal et ils redeviennent gras et de bonne apparence ; ce qui me fait croire que cette boisson nauséabonde doit être saine puisque ceux qui en usent paraissent rarement atteints de désordres quels qu'ils soient ; parmi ceux qui l'utilisent il y a quelques-uns des hommes les plus âgés du pays. Bien que tout le monde en boive, cette boisson est plutôt l'apanage des chefs, de leurs familles et de leurs serviteurs que celui des gens du commun. La préparation par le mâchage est préférée à toute autre. Cette boisson est très demandée chez les personnes de rang ; toutefois, parmi ces derniers il en est qui ne l'ont jamais goûtée.

Le *ti* est une plante poussant dans la montagne, dont la racine est consommée après avoir été rôtie. Les feuilles qui ont de 20 à 25 cm de long et de 12 à 15 cm de large servent à recouvrir de petites huttes provisoires ainsi qu'à tapisser le fond des trous dans lesquels ils préparent le mahi ; ils s'en font également une espèce de jupe pour aller à la pêche, en tressant les tiges qui sont ensuite attachées à la ceinture, les feuilles fendues leur pendant jusqu'aux genoux.

Tout ceci pousse dans la partie côtière basse mais les plus gros arbres poussent dans la montagne. Le fruit du *uru* se trouve en toutes saisons mais en plus grande abondance à l'époque de la récolte ; c'est alors qu'ils en font des provisions pour préparer cette pâte fermentée appelée mahi. Les cocos, bananes et autres nourritures existent en abondance en toutes saisons.

Les cultures sont réduites, se limitant au mûrier, au *ava*, au taro et aux patates. Il leur arrive quelquefois de planter des cocos et des bananes mais en général c'est l'œuvre des chefs et ceux-ci estiment leur devoir accompli s'ils ont fait cet effort une fois dans leur vie. Ils plantent rarement les arbres à pain qui poussent d'eux mêmes par séparation de la racine, ce qui est souvent l'œuvre des cochons ; parfois, il leur arrive d'enlever les jeunes plants pour débrousser un terrain. Parfois, après de forts vents d'ouest, ils sont dans l'obligation de replanter les bananiers déracinés. Telles sont les seules choses qui leur occasionnent du travail, car l'île produit partout de la nourriture sans que l'homme ait à s'en préoccuper ; on peut dire que ce pays n'a pas été touché par la malédiction de l'Eden, aucun homme n'ayant à gagner sa vie à la sueur de son front et ne trouvant aucune épine sur son chemin.

Oiseaux

Il existe de nombreuses espèces que nous n'avons pu identifier, mais parmi celles que nous connaissons : hérons bleus et blancs (aigrettes des récifs), canards sauvages (sarcelles d'Océanie), perruches vertes (le « *a'a* »

peut-être ?), bleues et blanches (perruches nonnettes ou loriquets bleus), gobe-mouches, picverts, tourterelles (ptilopes pourpres), pigeons sauvages (carophages), un oiseau jacasseur semblable au geai, (bécasseaux gris), pluviers (pluvier doré du Pacifique), martins (martin-chasseur ou halcyon vénéré), frégates et paille en queue ainsi que des oiseaux de mer. Il existe en montagne différents oiseaux qui nous sont inconnus, entre autres un oiseau de la taille d'une oie qui est comestible. On ne les voit jamais près de la mer ni dans la plaine.

Il n'y a pas de reptiles ou d'insectes venimeux en dehors des cent-pieds et des scorpions, les premiers sont nombreux et de grande taille, les seconds petits et rares et je n'ai pas entendu dire qu'ils fussent dangereux. Les indigènes n'en font aucun cas et les manipulent comme nous manipulerions un verre de terre. Il existe deux espèces de lézards ; l'une de couleur brillante à l'air innocente et inoffensive, l'autre noire ou brun sale et d'un aspect redoutable ; elles sont toutes deux inoffensives et ont rarement plus de 15 cm de long. Il y a aussi des papillons, des mites et des mouches comme ceux d'Europe. Ils ont aussi des mouches ressemblant à la mouche ordinaire mais dont la piqûre est douloureuse et qui sont très ennuyeuses. Ils disent qu'elles furent introduites par les navires de Lima¹⁹. Les moustiques ne sont pas très gênants. Les autres insectes, tels que sauterelles, grillons, etc., sont les mêmes qu'en Europe.

Poissons et pêche

Ces îles abondent en poissons de toutes sortes, merveilleux d'aspect et délicieux à manger, en plus des variétés communes aux autres régions tropicales. Les récifs resplendissent des couleurs les plus extraordinaires et ces riches couleurs sont toujours d'excellents poissons. Parmi les poissons que l'on trouve à proximité des îles, sont les suivants : baleine, marsouin, espadons, requins, tortues, thons, coryphènes, bonites, saumons blancs, pagres blancs et rouges, aiguillettes, barracudas, raies, perroquets, poissons volants, poulpes, anguilles de mer et de rivière, diodons, mulets, etc., et une très grande quantité de poissons inconnus. Parmi les poissons, la baleine, la tortue, le marsouin et le thon sont sacrés et les femmes ne peuvent en manger. La tortue est soit présentée au roi, soit mangée sur le marae, étant d'une pêche assez rare ;

¹⁹ Deux navires espagnols avaient visité l'île en 1774 et y avaient débarqué deux prêtres qu'ils reprirent un an plus tard, à leur voyage de retour.

en plus de cela il y a des crustacés en abondance sur les récifs, parmi lesquels de petites conques, des huîtres perlières et ordinaires, des crabes, langoustes, crevettes, palourdes, moules, oursins et bien d'autres encore impossibles à identifier. Il y a également des crabes de terre mais ils n'en mangent que rarement. Je n'ai jamais trouvé dans ces îles les mérours, ni les carangues répandus aux Antilles.

Les instruments de pêche consistent en filets de grandes dimensions, des lignes et des hameçons de toutes tailles, des harpons, nasses, etc. Chaque pêcheur fabrique ses hameçons, lignes et tous ses instruments de pêche dont il se sert avec grande dextérité. Leurs lignes sont faites avec l'écorce du *roa* (et d'autres écorces déjà écrites) qui est tordue suivant le cas à 2 ou 3 brins et roulée sur la hanche avec beaucoup d'habileté et de régularité ; elles sont 2 fois plus fines que les lignes que nous utilisons pour les poissons de même taille. Leurs hameçons sont faits de nacre, d'os et de bois, leur forme variant suivant les poissons ; certains ayant la forme d'un hameçon avec son appât ; ils taillent leurs hameçons en les frottant sur une pierre avec de l'eau et du sable et avec un foret fait d'une dent de requin ; ils y font un trou qu'ils agrandissent au moyen d'une pointe de corail servant de lime, dégageant ainsi la partie interne ; ces hameçons n'ont pas de barbe, mais la pointe est incurvée vers l'intérieur jusqu'à pointer vers le bas et il est rare qu'ils perdent un poisson.

Ils ont plusieurs façons de pêcher et excellent en toutes ; la première est avec des seines qui ont de 10 à 120 m de long et de 2 à 24 m de profondeur. Les plus grandes ont dans leur milieu une espèce de poche ou sac qu'ils vident de temps à autre et replacent, transportant les poissons jusqu'à terre dans leurs pirogues. Ils attrapent ainsi quantités de poissons et quelquefois aussi des tortues.

Lorsqu'ils pêchent de cette manière, la seine est toujours entouré de plongeurs qui veillent à ce que le poisson ne s'échappe pas ; il arrive que des requins soient enfermés dans la seine et on les force jusqu'au rivage ; loin d'être considéré comme dangereux cet exercice est pratiqué comme un sport, les requins ayant rarement plus de 2 m. Avec les seines moins importantes ils attrapent des poissons volants utilisant pour cela de petites pirogues à deux. La seine a habituellement de 30 à 40 m de long et 3 m environ de hauteur ; à l'aide de leurs pagaies ils battent la surface de l'eau forçant ainsi les poissons dans le filet ; ils le relèvent alors et ayant retiré le poisson recommencent. Ces poissons volants étant utilisés pour la pêche au *mahimahi* (coryphène) cette pêche se fait souvent de nuit et de préférence par nuit sans lune, le poisson ne voyant pas le filet. Par temps calme ils suivent le banc de poissons avec plusieurs pirogues et l'encerclent avec leurs seines ; après avoir resserré ce cercle

ils amarrent leurs pirogues aux seines et se jettent à l'eau ; plongeant sous les filets ils saisissent les poissons à la main ; ces derniers ne peuvent venir en surface à cause des pirogues et restant en bancs serrés ne cherchent pas à s'échapper jusqu'à ce que les pêcheurs plongent au milieu d'eux.

Ils ont des filets à lancer (éperviers) ronds et carrés qu'ils jettent avec beaucoup de dextérité ; lorsque les poissons s'approchent du rivage pour frayer ils utilisent des feuilles de cocotier attachées les unes aux autres par la tige et tordues de façon à former une longue corde hérissée de feuilles, ils l'appellent *raoere* et raclant le fond ils amènent les poissons sur la plage, utilisant quelquefois de petits filets pour les ramasser. Ils l'utilisent aussi à l'embouchure des rivières avec de bons résultats.

Ils prennent beaucoup de poissons de roche avec des nasses et plongent avec une grande habileté pour les attraper. J'ai vu un plongeur par beau temps calme poursuivre un poisson d'un trou de rocher à un autre sans remonter ; par mauvais temps ils ne peuvent voir le poisson, le fond étant obscurci par les vagues. La pêche la plus curieuse est celle du diodon et du poisson-chat. Le premier étant hérissé de piquants ne peut être saisi que par les yeux ; le second adhère au rocher de telle façon qu'il faut quelquefois 2 hommes pour l'en détacher et j'ai vu des pêcheurs par 5 à 10 m de fond obligés de remonter plusieurs fois avant d'arriver à le détacher. S'ils ont un caillou sous la main ils l'assomment et peuvent alors s'en saisir facilement. Ceci peut paraître une bizarre façon de pêcher mais je l'ai vu pratiquer avec succès, les plongeurs revenant au bout de quelques heures avec des chapelets de beaux poissons.

Ils pêchent la nuit diverses espèces de poissons, en pirogue et sur les récifs en les attirant avec des torches de roseaux et les ramassant ensuite avec un filet.

Pendant la saison des pluies ils attrapent de grandes quantités de petits poissons à l'embouchure des rivières au moyen d'un grand sac fait avec l'enveloppe fibreuse de la tige des feuilles de cocotier cousues ensemble et, traînant un *raoere* dans la rivière amènent le poisson jusque dans ce sac.

Les femmes participent à cette pêche, chacune portant un panier et un de ces sacs. Elles se tiennent dans l'eau jusqu'à mi-corps, maintenant ce sac ouvert au fond avec un pied et tenant l'autre côté à la main ; elles en retirent le poisson au fur et à mesure pour le mettre dans leur panier ; elles rentrent à la maison lorsqu'elles sont fatiguées ou lorsqu'elles ont suffisamment de poissons. Il n'est pas humiliant pour une femme de travailler ainsi et la reine lorsqu'elle est présente, participe à cette pêche ; la récompense étant une pêche fructueuse et l'amusement qu'on en tire. Lorsque les pluies sont terminées et que les eaux baissent ils font un barrage sur la rivière laissant quelques ouvertures devant lesquelles ils installent leurs sacs, puis se rendant en amont

ils plongent tous dans l'eau, forçant ainsi les poissons à passer par les ouvertures et à pénétrer les sacs ou filets. Ce mode de pêche n'est utilisé que lorsque le poisson devient rare.

Lorsqu'ils pêchent à la ligne dans la mer ils utilisent généralement comme appât du *uru* cuit ; étant dans l'eau jusqu'au cou ils ont un grand bambou comme canne, et attachent à leur cou un panier pour y mettre le poisson. Ils attrapent de beaux poissons de cette façon. Ils pêchent le mullet blanc à la ligne de main et le mullet rouge avec de petits filets. Ce dernier poisson, bien que fragile, est utilisé comme appât pour la pêche au thon et à la bonite. Celle-ci est pratiquée de la façon suivante : dans une pirogue double portant de 6 à 8 hommes est installée à l'avant une longue perche fixée à son extrémité inférieure et que l'on lève et abaisse au moyen d'une corde ; sur la partie haute se trouvent deux pièces de bois s'écartant comme des cornes de part et d'autre de la perche et sur lesquelles on attache des lignes. Au sommet de la perche est fixé un bouquet de plumes de coq noires qui agitées par le vent lorsque la perche est abaissée sur l'eau, attire les poissons. Les appâts vivants sont conservés dans un panier immergé entre les deux pirogues. Lorsqu'ils voient du poisson ils s'en approchent et une fois sur les lieux, pagayant de l'arrière, ils maintiennent l'arrière de la pirogue au vent. Un homme muni d'une écope jette continuellement de l'eau en pluie et les hameçons ayant été appâtés la perche est abaissée de façon à ce que les hameçons soient tout juste immergés. Celui qui a appâté les hameçons et qui se tient à l'avant jette de temps à autre un petit poisson vivant tandis que l'écope maintient une pluie là où se trouvent les hameçons. Les poissons ne tardent pas à mordre, la perche est relevée et les prises ayant été détachées les hameçons sont réappâtés et remis à l'eau. Certains de ces poissons sont très gros et peuvent tirer la pirogue sous l'eau lorsqu'ils ne sont pas rapidement amenés à bord. Ceci est sans inconvénients mais il arrive que la ligne casse et lorsqu'il s'agit d'un hameçon de fer c'est pour eux une perte comparable à la perte d'une ancre pour nous.

On pêche la bonite avec un hameçon taillé en forme de poisson muni d'une queue faite de soie de cochon ; c'est alors une canne de bambou qui est utilisée ; une homme pêche tandis qu'un autre pagaye. Pour cette pêche on utilise des pirogues à 1 ou 2 hommes. Un pêcheur seul ne peut rien faire s'il y a du vent car il laisse traîner ses hameçons tout en pagayant contre le vent, mais lorsqu'il s'arrête pour enlever sa prise de l'hameçon et rejeter sa ligne, il se met à dériver et pendant ce temps le banc de poissons a le temps de s'éloigner tandis qu'à deux il est possible de se maintenir à proximité du banc ; ils prennent ainsi dans leurs petites pirogues des thons en grande quantité ainsi que des saumons blancs et des carangues, mais ces dernières avec une ligne à main, et la légèreté de leur embarcation les oblige souvent à travailler le

poisson pour le fatiguer et l'amener le long du bord en reprenant la ligne petit à petit ; une fois à portée de la main ils le saisissent en avant de la queue et le tirent dans la pirogue. La ligne sert rarement à hisser le poisson à bord car elle n'est pas plus grosse que celles que nous utilisons pour la pêche au maquereau. Malgré cela ils perdent rarement un poisson. C'est de cette manière qu'ils prennent des requins et d'autres gros poissons, car leur pirogue étant très légère, fatigue rapidement le poisson qui peut être facilement ramené au bout d'un certain temps.

La pêche au *mahimahi* (coryphène) se pratique à 15 ou 20 milles des côtes dans des pirogues à voile naviguant au vent. Une fois sur les lieux de pêche ils amorcent avec des poissons volants ; ils apprécient beaucoup les hameçons de fer. Leurs lignes sont faites de 2 brins et ont jusqu'à 200 m de long. Ils préfèrent une ligne à 2 brins car elles sont moins susceptibles de faire des perruques que celles à 3 brins ; en effet, le mahimahi saute et se retourne et la ligne à 2 brins est plus souple et plus facile à dévider ; ils ne la mettent jamais à l'eau avant d'avoir vu un poisson. Ils ont souvent des mécomptes, car le mahimahi abandonne quelquefois partie de sa mâchoire s'il est arrêté trop brutalement dans ses évolutions et il est nécessaire de le travailler pendant un certain temps avant de le tirer à bord, ce qu'ils font toujours en prenant la queue d'une main et la ligne de l'autre, la pirogue étant très basse à cet effet. Ces poissons suivent le soleil et sont en conséquence abondants lorsque celui-ci est au sud de l'équateur ; à cette époque et rien que pour Matavai il n'y a pas moins de soixante pirogues affectées à cette pêche. Ces poissons frayent vers le mois de mars et après cette date ils sont peu pêchés car c'est l'époque des thons et des bonites qui commence et les pirogues à voile naviguent entre Tahiti et Tetiaroa. Ils prennent beaucoup de ces poissons près des récifs de cette dernière île.

Pendant la saison des *mahimahi* (coryphènes) ils prennent des poissons volants de si grande taille que ceux-ci ne craignent pas les pêcheurs ; ils les prennent de la façon suivante : s'étant procuré plusieurs bâtons de 2 à 2,50 m de long ils les débarrassent de leur écorce et les équilibrent avec une pierre à une extrémité de façon que le bâton se tiennent droit dans la mer, une moitié étant hors de l'eau ; à l'extrémité inférieure ils fixent un hameçon fait d'un os de poisson et amorcé avec de la noix de coco avec environ 2 m de ligne ; ainsi préparés (ils en emmènent à peu près autant qu'ils peuvent en charger sur l'arrière de leur pirogue) ils les jettent à une certaine distance les uns des autres puis quelques instants après ils les ramassent, trouvant souvent un poisson sur leur hameçon ; à défaut de *mahimahi* ils sont rarement bredouilles prenant souvent soit des requins, soit des poissons fuyant le requin, qui viennent sous la pirogue pour s'y cacher et peuvent être pris à la main.

Ils prennent des requins avec un nœud coulant et sortant la tête de l'eau l'assomment avec un lourd casse-tête en bois de toa jusqu'à ce qu'il ne donne plus signe de vie. Lorsqu'ils sont à la pêche ils rencontrent souvent des espadons qui attaquent toujours la pirogue et si le bois en est mou ils la transpercent en plusieurs endroits jusqu'à ce qu'ils soient coincés et à ce moment les indigènes se précipitent à l'eau et, passant un nœud coulant autour de l'animal, l'assomment et le hissent dans la pirogue. Ils sont parfois obligés de rentrer pour boucher les trous de la pirogue, leur journée de sport étant alors terminée car ils n'ont rien pour obturer les trous et n'ont d'autre ressource que d'écoper sans arrêt.

Entre autres méthodes de pêche ils ont des harpons qu'ils jettent avec une grande précision ; ils ont de 4 à 5 m de long et portent à leur extrémité 2 pointes de toa ; n'ayant pas de ligne attachée au harpon ils le récupèrent à la nage lorsqu'il y a un poisson au bout. Ils ont d'autres harpons à plusieurs pointes qu'ils lancent au hasard dans des bancs de poissons, en harponnant souvent 2 ou 3 à la fois.

Ils tuent rarement des baleines sauf lorsqu'ils s'agit de jeunes qui s'échouent sur les récifs ou qui sont poussées par les vagues en eau peu profonde. Dans ce cas ils la tuent à coups de harpons ayant quelquefois leur pirogue fracassée au cours de l'opération.

Parmi les poissons il existe une espèce de congre de couleur brune avec une bande verte autour des nageoires de la tête à la queue. Elle a de 30 cm à 2 m de long et on la prend sur les récifs. Ces poissons sont empoisonnés pour certaines personnes chez lesquelles ils provoquent des douleurs intolérables alors que sur d'autres ils n'ont aucun effet. Les indigènes ignorent d'ailleurs quels sont ceux qui en seront affectés tant qu'ils n'en ont pas mangé. Ils possèdent un remède pour cet empoisonnement et n'hésitent pas à en courir le risque. Je mangeai un de ces poissons sans en sentir aucun effet, alors qu'un autre devint à peu près fou de douleur, son corps et ses membres enflant considérablement et se couvrant de taches rouges. Il souffrait de démangeaisons intolérables accompagnées d'une sensation de brûlure intense ; ses yeux injectés de sang étaient gonflés et donnaient l'impression d'être prêts à sortir de leurs orbites. Cela dura huit jours avec quelques accalmies mais, la semaine suivante grâce aux prêtres qui lui administrèrent des médicaments, il se rétablit complètement, gardant toutefois des démangeaisons dans la paume des mains et la plante des pieds. Ces poissons sont appelés *puhi pirirauti* ; dans l'impossibilité où ils se trouvent de différencier les bons des mauvais ils hésitent à les jeter et se risquent à les manger.

Il existe également un petit crabe rouge de la taille d'une fève qui, d'après eux, tue instantanément la personne qui en mange.

Ce sont les seules choses empoisonnées dont j'ai entendu parler en dehors du *hutu* ou noix de *hutu* mentionnée plus haut, mais cette dernière qui agit comme stupéfiant sur les poissons est sans effet sur l'homme.

Minéraux

Peu de minéraux dans les îles en dehors du fer, en très petite quantité. Il est vrai que peu d'entre nous étaient capables d'en déceler d'autres.

Industrie et commerce

Il est généralement admis que la nécessité est la mère de l'invention et bien que la générosité divine ait dans ce pays rendu presque inutile l'habileté à se procurer les éléments nécessaires à la vie, l'ingéniosité de ces gens dans tout ce qu'ils fabriquent est remarquable. Les tissus, nattes et l'huile sont les principaux articles de leur commerce, si toutefois on peut utiliser ce mot, car c'est plutôt par la remise de présents que par le troc de commodités que se font les échanges.

Leurs tissus qu'ils appellent *ahu* sont de différentes espèces et fabriqués avec l'écorce de différents arbres mais le procédé est toujours le même.

Le tissu blanc le plus fin est appelé *hopuu* ou *paruvai* ; il est fait avec l'*aute* et travaillé de la façon suivante : les plantes ayant atteint la hauteur convenable (3 à 4 m) sont coupées et portées par les hommes, ce qui fait partie de leur travail. Les femmes détachent l'écorce en passant un bâtonnet pointu entre le bois et l'écorce, arrachant l'écorce sur toute sa longueur. Elles passent ensuite l'écorce dans l'eau pour la laver puis l'étendant sur une planche se mettent à enlever l'extérieur de l'écorce en la grattant avec une grande coquille de palourde et, après l'avoir débarrassée de la sève, enveloppent l'écorce dans des feuilles de bananier ; elle demeure ainsi pendant 2 ou 3 jours et devient gluante et gélatineuse. A ce moment elle est prête à être travaillée. Après avoir couvert le sol de feuilles de bananier, l'écorce est étendue sur des planches distantes de 2 m environ en paquets de 20 cm de large, et de la longueur désirée : sur chaque paquet d'écorces, travaillent 2 femmes, une de chaque côté, battant l'écorce avec des battoirs carrés pour lui donner la largeur suffisante. Pendant ce travail, l'une d'elles chante une chanson qui est reprise en chœur par les autres et les fait battre en mesure. Tout en battant, elles déplacent la pièce d'écorce en avant et en arrière jusqu'à ce qu'elle ait atteint l'épaisseur et la largeur désirée. Puis on l'étend au soleil pour la faire sécher