

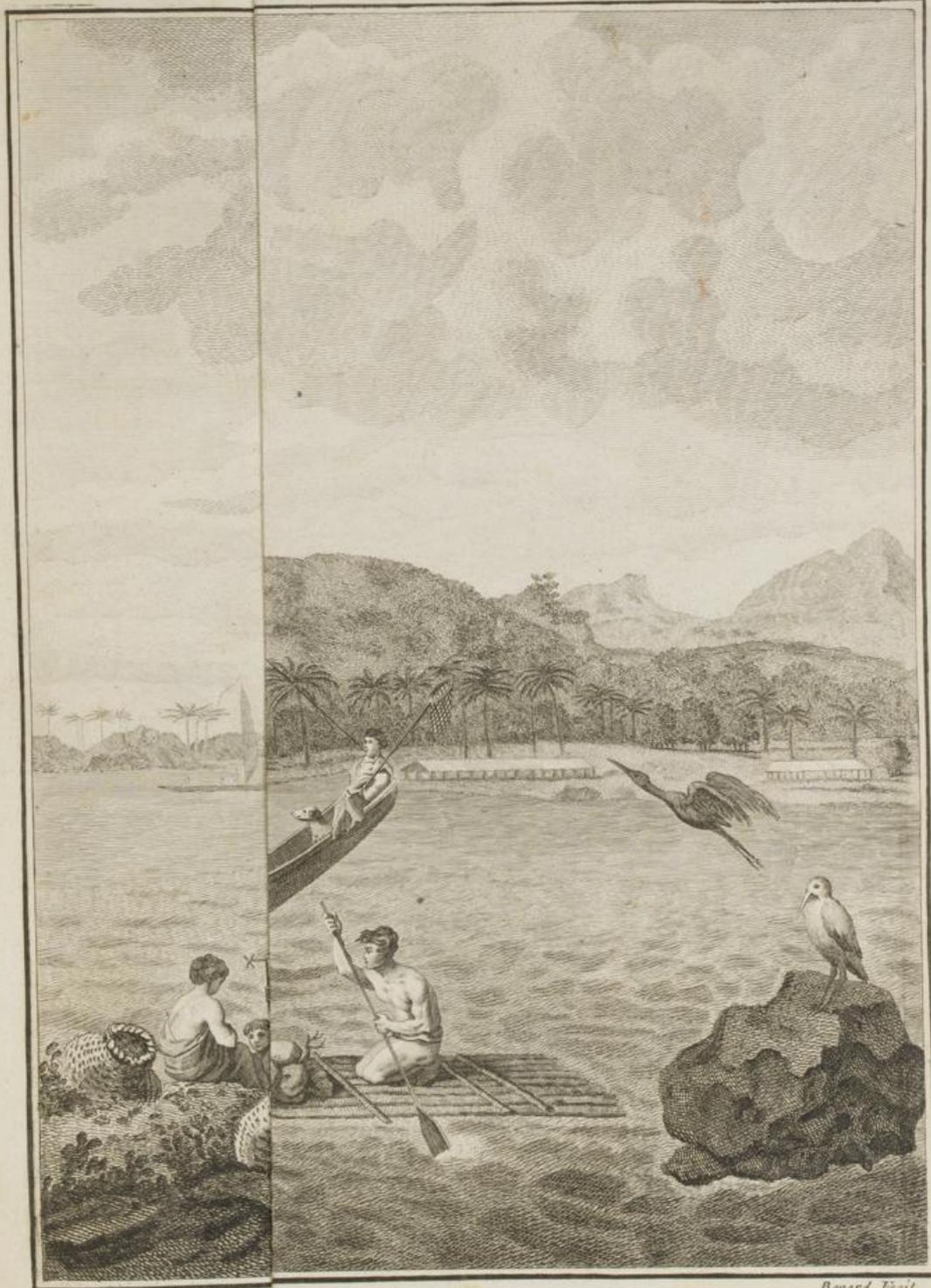


CHAPITRE XVII.

Description particulière de l'Isle d'Otahiti, de ses productions & de ses Habitans. Habillemens, habitations, nourriture, vie domestique, & amusemens de ces Insulaires.

LE Capitaine Wallis qui découvrit l'Isle d'Otahiti le 9 Juin 1767, a déterminé la longitude de la baie de Port-Royal; nous avons reconnu qu'il ne s'étoit trompé que d'un demi-dégré. D'après un résultat moyen d'un grand nombre d'observations faites sur les lieux, nous avons trouvé que la pointe *Vénus*, extrémité septentrionale de l'Isle & pointe orientale de la baie, gisoit au 149^d. 30' de longitude. L'Isle est environnée par un récif de rochers de corail, qui forme plusieurs baies & ports excellents; le mouillage est assez vaste, & l'eau est assez profonde pour contenir un grand nombre des plus gros vaisseaux; nous avons déjà décrit en particulier quelques-uns de ces ports. La baie de *Port-Royal*, appelée par les naturels du pays *Matavai*, & qui ne le cède en bonté à aucune autre d'Otahiti, peut facilement être reconnue au moyen d'une très-haute montagne située au milieu de l'Isle, & au sud de la pointe *Vénus*. Pour y entrer, il faut ranger de près la pointe occidentale du récif qui est en face de la pointe *Vénus*, ou prendre le large d'environ un de-

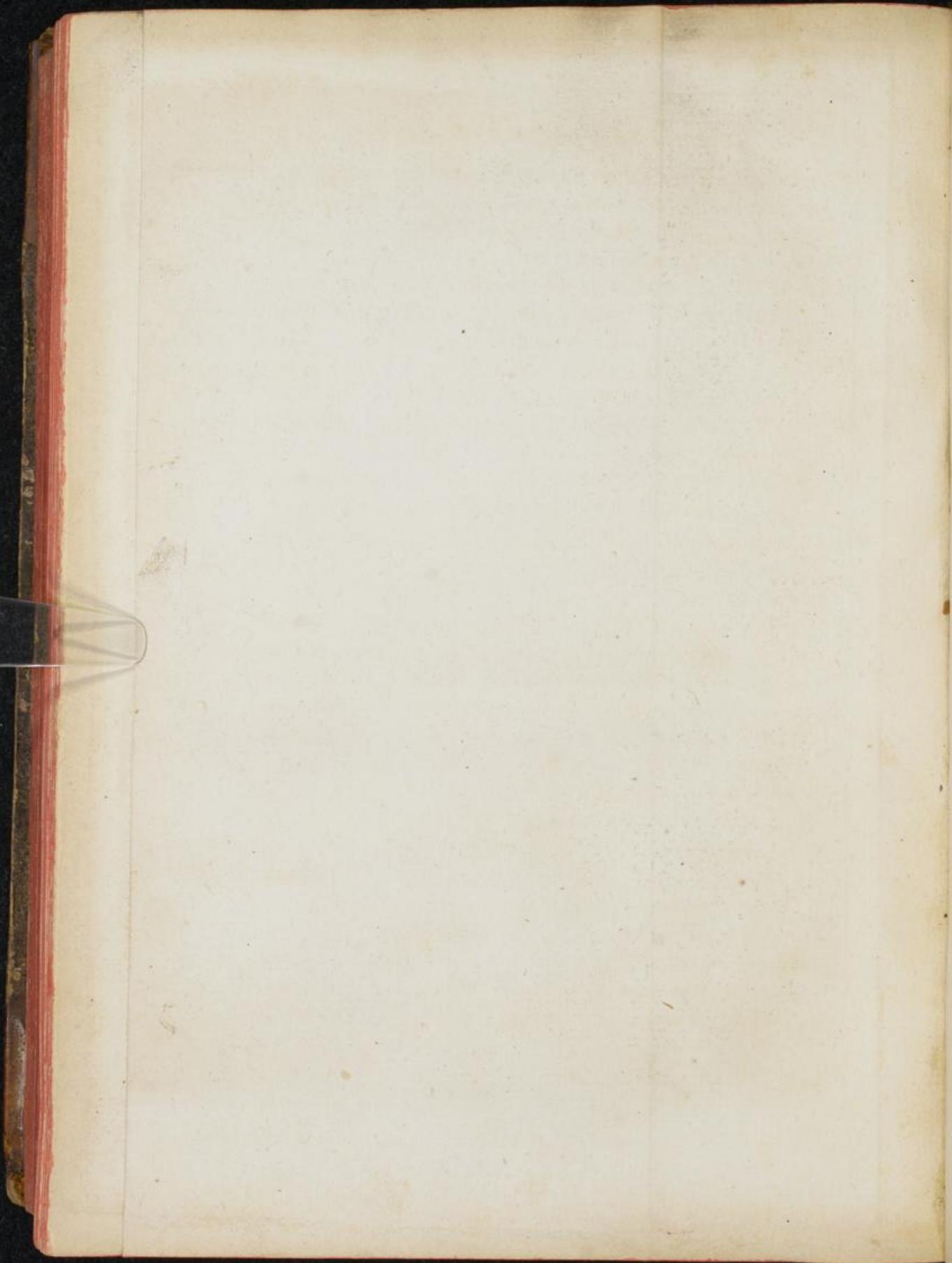
ANN. 1769.
Juillet.



Bonard. Fecit



Vue de l'Isle d'Otaheiti et de plusieurs Pirogues



mi-
con
d'e
ba
va
d
d
q
l
l
c
à
v
à

mi-mille, afin d'éviter un petit banc de rochers de corail, sur lequel il n'y a que 2 brasses & demie d'eau. Le meilleur ancrage est au côté oriental de la baie, où la sonde rapporte de 14 à 16 brasses, fond de vase. La côte de la baie est composée d'une belle grève de sable, & par derrière, il coule une rivière d'eau douce, où toute une flotte pourroit faire de l'eau, sans que les vaisseaux s'incommodassent les uns les autres. Il n'y a dans toute l'Isle d'autre bois à brûler, que celui des arbres fruitiers; il faut l'acheter des naturels du pays, ou bien se brouiller avec eux. On rencontre à l'ouest de cette baie, quelques havres dont nous n'avons pas fait mention; mais comme ils sont contigus à ceux que nous avons tracés, il n'est pas nécessaire d'en donner une description.

ANN. 1769.
Juillet.

EXCEPTÉ la partie qui borde la mer, la surface du pays est très-inégale; elle s'élève en hauteurs qui traversent le milieu de l'Isle & y forment des montagnes qu'on peut voir à soixante milles de distance. Entre le pied de ces montagnes & la mer, il y a une bordure de terre basse qui environne presque toute l'Isle, & il y a peu d'endroits où les hauteurs aboutissent directement sur les côtes de l'Océan. La largeur de cette bordure varie suivant les différens endroits, mais elle n'a nulle part plus d'un mille & demi: hors sur le sommet des montagnes, le sol est par-tout extrêmement riche & fertile, arrosé par un grand nombre de ruisseaux d'une eau excellente, & couvert d'arbres fruitiers de diverses espèces, qui ont un si épais feuillage & une tige si forte, qu'ils forment

ANN. 1769.
Juillet.

un bois continu ; quoique la cime des montagnes soit en général stérile & brûlée par le soleil , la terre y donne cependant des productions en plusieurs endroits.

QUELQUES-UNES des vallées & la terre basse qui est située entre le pied des montagnes & la mer , sont les seules parties de l'Isle qui soient habitées , & l'on peut dire qu'elles sont très-peuplées. Les maisons n'y forment pas des villages ; elles sont rangées le long de toute la bordure à environ cinquante verges de distance les unes des autres , & environnées de petites plantations de plane , arbre qui fournit aux Otahitiens la matière première de leurs étoffes. Toute l'Isle , suivant le rapport de Tupia , qui sûrement la connoissoit très-bien , pouvoit fournir six milles sept cents quatre-vingt combattans , d'où il est facile de calculer quelle étoit la population générale.

Productions: L'ISLE d'*Otahiti* produit des fruits à pain , des noix de cocos , de bananes de treize sortes & les meilleures que nous ayons jamais mangées , des planes ; un fruit assez ressemblant à la pomme , & qui est très-agréable lorsqu'il est mûr , des patates douces , des ignames , du cacao , une espèce d'*arum* , un fruit connu dans l'Isle sous le nom de *Jambu* & que les Insulaires regardent comme le plus délicieux , des cannes de sucre que les habitans mangent crues , une racine de l'espèce du *falep* qu'ils appellent *Pea* ; une plante nommée *Etée* , & dont ils ne mangent que la racine , un fruit appelé par les Naturels du pays *Ahée* , qui croît en gouffe comme la fève & qui lorsqu'il est rôti a une saveur très-ressemblante à celle de la châtaigne ,

un arbre appellé *Wharra*, qu'on nomme *Pandanes* dans les Indes Orientales ; & dont le fruit approche de la pomme de pin , un arbrisseau appellé *Nono* , le *Morinda* qui produit aussi un fruit , une espèce de fougere dont on mange la racine & quelquefois les feuilles , une plante appellée *Theve* , dont on mange la racine. Au reste , il n'y a que la classe inférieure des Otahitiens qui se nourrisse des fruits du *Nono* , de la fougere & du *Theve* ; à moins que ce ne soit dans un tems de disette , ils ne servent pas d'aliments aux autres Insulaires. Tous ces fruits qui composent la nourriture des Otahitiens , sont des productions spontanées de la nature ; ou bien la culture se réduit à si peu de chose , qu'ils semblent exempts de l'anathème général qui porte » que l'homme mangera » son pain à la sueur de son front ». On trouve aussi dans l'Isle le mûrier dont on fait le papier Chinois » *Morus papyrifera* » , que les Naturels du pays appellent *Aouta* ; un arbre ressemblant au figuier sauvage des Isles d'Amérique ; une autre espèce de figuier , qu'ils nomment *Matte* ; le *Cordia Sebestina orientalis* , qu'ils appellent *Etou* ; une espèce de Souchet , qu'ils appellent *Moo* ; une espèce de *Tournefortia* , qu'ils appellent *Takeinoo* ; une autre du *Convolvulus poluce* , qu'ils appellent *Eurhe* ; le *Solanum centifolium* , qu'ils appellent *Ebooa* ; le *Calophyllum mophyllum* , qu'ils appellent *Tamannu* ; le *Hibiscus tiliaceus* , appellé par eux *Pocrou* , & qui est une ortie en arbre ; l'*Urtica argentea* , qu'ils appellent *Erowa* , & plusieurs autres plantes dont on ne peut pas faire ici une mention particulière.

ANN. 1769.
Juillet.

ANN. 1769.
Juillet.

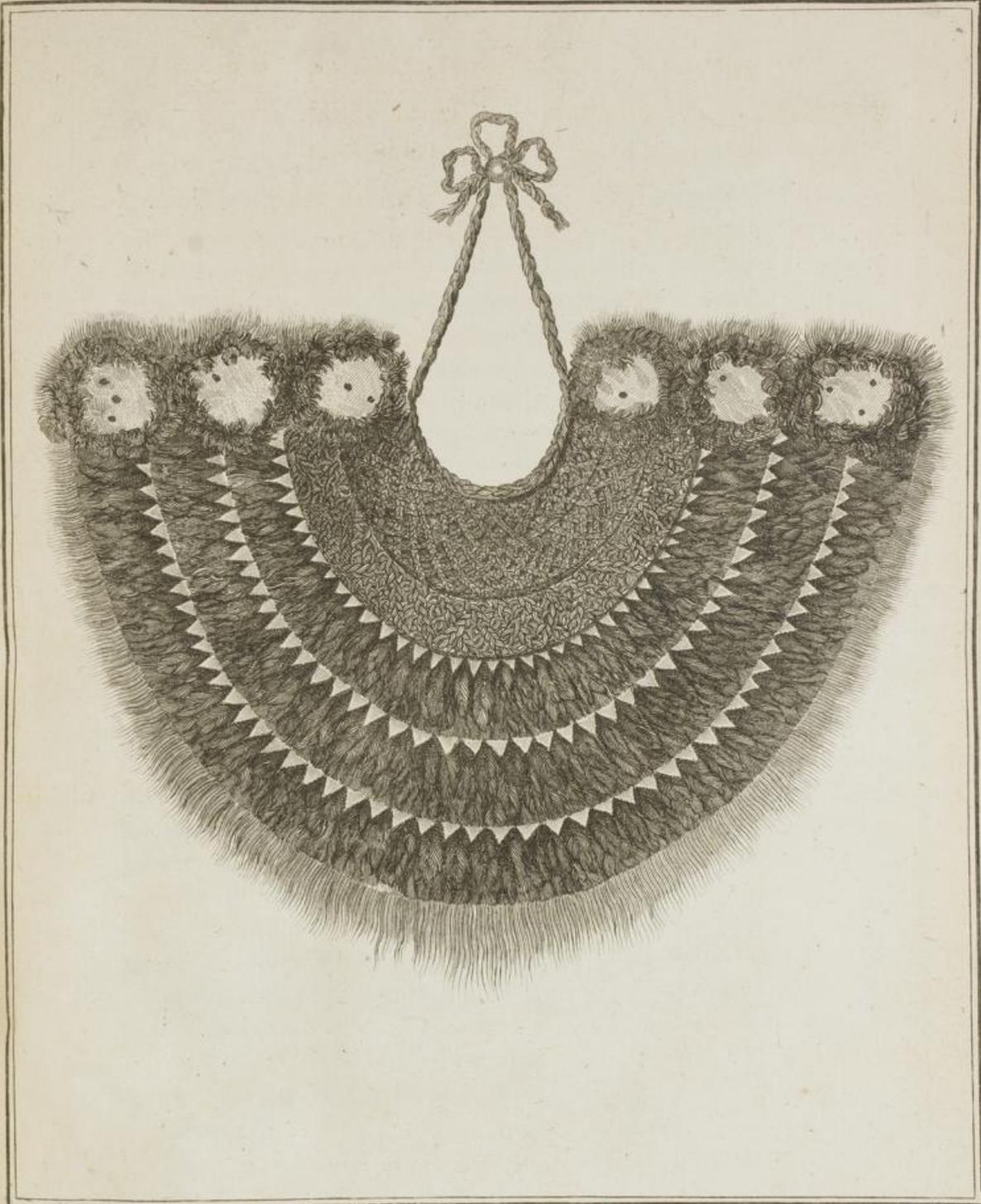
LES Otahitiens n'ont aucune espèce de fruits, jardinage, légumes ou graines d'Europe.

LES cochons, les chiens & la volaille sont les seuls animaux apprivoisés de l'Isle; excepté les canards, les pigeons, les perroquets, un petit nombre d'autres oiseaux & les rats, il n'y a point d'animaux sauvages; on n'y trouve aucun serpent & point de quadrupèdes d'une race différente des deux dont nous venons de parler. La mer fournit à ces Insulaires une grande quantité d'excellent poisson de toute sorte, qui est de tous leurs aliments celui qu'ils aiment le mieux, & dont la pêche fait leur principale occupation.

Taille, figure & caractère des Insulaires.

LES Otahitiens sont d'une taille & d'une stature supérieure à celle des Européens. Les hommes sont grands, forts, bien membrés & bien faits. Le plus grand que nous ayons vu avoit six pieds trois pouces & demi; il étoit habitant d'une Isle voisine appelée *Huaheine*. Les femmes d'un rang distingué sont en général au-dessus de notre taille moyenne; mais celles d'une classe inférieure sont au-dessous, & quelques-unes mêmes sont très-petites: cette diminution dans la stature provient vraisemblablement de leur commerce trop prématuré avec les hommes; de toutes les circonstances qui peuvent affecter la taille, c'est la seule dans laquelle elles diffèrent des femmes d'un rang supérieur.

LEUR teint naturel est cette espèce de teint brun-clair ou olive, que plusieurs personnes d'Europe préfèrent au plus beau mélange de blanc & de rouge. Il est très-foncé dans les habitans qui sont exposés à
l'air



Hautse-Col Militaire des Insulaires de la Mer du Sud.

Benard Del.

l'ait
&
co
do
qu
de
P
P
g
n
c
é
I
é
r

l'air & au soleil ; mais dans ceux qui vivent à l'abri , & sur-tout chez les femmes d'une classe supérieure , il conserve sa nuance naturelle ; leur peau délicate est douce & polie , & ils n'ont point sur les joues les teintes que nous appellons du nom de couleurs. La forme de leur visage est agréable ; les os des joues ne sont pas élevés ; ils n'ont point les yeux creux , ni le front prominent. Le seul trait qui ne réponde pas aux idées que nous avons de la beauté , est le nez , qui en général est un peu applati. Leurs yeux , & sur-tout ceux des femmes , sont pleins d'expression , quelquefois étincelants de feu ou remplis d'une douce sensibilité. Leurs dents sont aussi presque sans exception très-égales & très-blanches , & leur haleine est parfaitement pure.

ANN. 1769.
Juillet.

LES cheveux sont ordinairement noirs & un peu rudes ; les hommes portent leurs barbes de différente manière , cependant ils en arrachent toujours une grande partie , & ils ont grand soin de tenir le reste très-propre. Les deux sexes ont aussi la coutume d'épiler tous les poils qui croissent sous les aisselles , & ils nous accusoient de mal-propreté pour ne pas faire la même chose. Leurs mouvements sont remplis de vigueur & d'aisance , leur démarche agréable , leurs manières nobles & généreuses , & leur conduite entr'eux & envers les étrangers affable & civile. Il semble qu'ils sont d'un caractère brave , sincère , sans soupçon ni perfidie , & sans penchant à la vengeance & à la cruauté. Nous eûmes en eux la même confiance qu'on a en ses meilleurs amis ; plusieurs de nous &

ANN. 1769.
Juillet.

en particulier M. Banks, passèrent souvent la nuit dans leurs maisons au milieu des bois sans être accompagnés de personne, & par conséquent entièrement à leur discrétion. Il faut pourtant convenir qu'ils sont tous voleurs; mais, à cela près, ils n'ont point à craindre la concurrence d'aucun autre peuple de la terre. Pendant notre séjour à *Otahiti*, nous vîmes cinq ou six personnes semblables à celles que rencontrèrent MM. Banks & Solander, le 24 Avril, dans leur promenade à l'Est de l'Isle. Leur peau étoit d'un blanc mat, pareille au nés d'un cheval blanc; ils avoient aussi les cheveux, la barbe, les sourcils & les cils blancs, les yeux rouges & foibles, la vue courte, la peau teigneuse, & revêtue d'une espèce de duvet blanc. Nous trouvâmes qu'il n'y avoit pas deux de ces hommes qui appartenissent à la même famille, & nous en concluâmes qu'ils ne formoient pas une race, mais que c'étoient plutôt de malheureux individus, rendus anormaux par maladie.

Habillemens,
parure.

DANS la plupart des pays où les habitans ont des cheveux longs, les hommes ont coutume de les couper courts, & les femmes de tirer vanité de leur longueur. L'usage est cependant contraire à *Otahiti*; les femmes les portent toujours coupés autour des oreilles, & les hommes, si l'on en excepte les pêcheurs qui sont presque continuellement dans l'eau, les laissent flotter en grandes boucles sur leurs épaules, ou les relevent en touffe sur le sommet de la tête.

ILS ont aussi coutume de s'oindre la tête avec ce qu'ils appellent du *Monoe*, qui est une huile exprimée

du coco , dans laquelle ils laissent infuser des herbes & des fleurs odoriférantes ; comme l'huile est ordinairement rance , l'odeur est d'abord très-désagréable pour un Européen. Comme ils vivent dans un pays chaud , sans connoître l'usage des peignes , ils ne peuvent pas tenir leurs têtes exemptes de vermine , que les enfans & la populace mangent quelquefois. Cet usage dégoûtant est entièrement différent du reste de leurs mœurs. Leur délicatesse & leur propreté à d'autres égards , sont presque sans exemple , & ceux à qui nous donnâmes des peignes , se débarrassèrent bientôt de leurs poux , avec un empressement qui nous fit voir qu'ils n'avoient pas moins d'aversiion que nous pour cette vermine.

ANN. 1769.
Juillet.

ILS impriment sur leurs corps des taches , suivant l'usage de plusieurs autres parties du monde , ce qu'ils appellent *Tattoo*. Ils piquent la peau , aussi profondément qu'il leur est possible sans en tirer du sang , avec un petit instrument qui a la forme d'une houe. La partie qui répond à la lame est composée d'un os ou d'une coquille , qu'on a ratissé pour l'amincir , & qui est d'un quart de pouce à un pouce & demi de largeur. Le tranchant est partagé en dents ou pointes aiguës , qui sont depuis le nombre de trois jusqu'à vingt , suivant la grandeur de l'instrument : lorsqu'ils veulent s'en servir , ils plongent la dent dans une espèce de poudre faite avec le noir de fumée qui provient de l'huile de noix qu'ils brûlent au lieu de chandelles , & qui est délayée avec de l'eau. On place sur la peau la dent ainsi préparée , & en frappant à

ANN. 1769.
Juillet.

petits coups sur le manche qui porte la lame, avec un bâton, ils percent la peau, & impriment dans le trou un noir qui y laisse une tache ineffaçable : l'opération est douloureuse, & il s'écoule quelques jours avant que les blessures soient guéries. On la fait aux jeunes gens des deux sexes, lorsqu'ils ont douze à quatorze ans ; on leur peint sur plusieurs parties du corps différentes figures suivant le caprice des parents, ou peut être suivant le rang qu'ils occupent dans l'Isle. Les hommes & les femmes portent ordinairement une de ces marques, dans la forme d'un Z, sur chaque jointure de leurs doigts du pied & de la main, & souvent autour du pied. Ils ont d'ailleurs tous des carrés, des cercles, des demi-lunes & des figures grossières d'hommes, d'oiseaux, de chiens ou différens autres dessins peints sur les bras & les jambes. On nous a dit que quelques-unes de ces marques avoient une signification, quoique nous n'ayons jamais pu en apprendre le sens. Les fesses sont la partie du corps où ces ornemens sont répandus avec le plus de profusion ; les deux sexes les portent couvertes d'un noir foncé, au-dessus duquel ils tracent différens arcs les uns sur les autres jusqu'aux fausses-côtes. Ces arcs ont souvent un quart de pouce de large, & des lignes dentelées & non pas droites en forment la circonférence. Ces figures sur les fesses leur donnent de la vanité, & les hommes & les femmes les montrent avec un mélange d'ostentation & de plaisir, il nous est impossible de décider s'ils les font voir comme un ornement, ou comme une preuve de leur intrépidité & de leur courage à supporter la douleur : en général, ils ne pei-



Emouchoir des Otahitiens avec ses manches .

Bourd. Del.

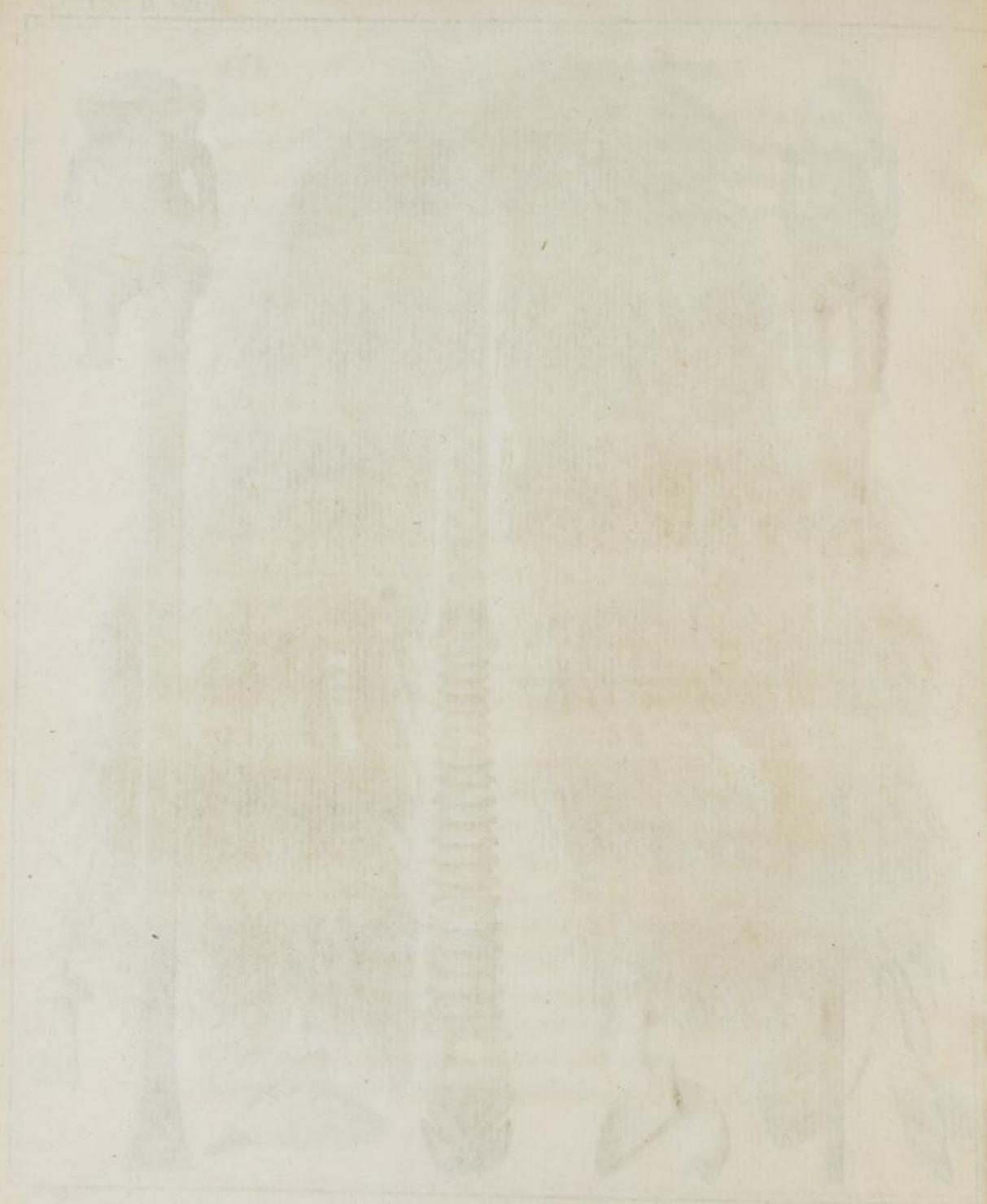


Illustration des églises de la ville de Paris

gn
ex
pl
ta
d
n
v
s
c
f
c
r

gnent point leur visage, & nous n'avons vu qu'un seul exemple du contraire. Quelques vieillards avoient la plus grande partie de leur corps couverte de grandes taches peintes en noir, avec une dentelure profonde dans les bords, ce qui imitoit imparfaitement la flamme; mais on nous apprit qu'ils venoient d'une Ile voisine appellée *Noouoora*, & qu'ils n'étoient pas originaires d'*Otahiti*.

ANN. 1769.
Juillet.

M. Banks a vu faire l'opération du *Tatow* sur le dos d'une fille d'environ treize ans. L'instrument dont se servirent les Indiens dans cette occasion avoit trente dents : ils firent plus de cent piquures dans une minute, & chacune entraînoit après soi une goutte de sérosité un peu teinte de sang. La petite fille souffrit la douleur pendant l'espace d'un quart-d'heure avec le plus ferme courage; mais, bientôt accablée par les nouvelles piquures qu'on renouvelloit à chaque instant, elle ne put plus les supporter; elle éclara d'abord en plaintes, elle pleura ensuite, & enfin poussa de grands cris, en conjurant ardemment l'homme qui faisoit l'opération de la suspendre; il fut pourtant inexorable, & lorsqu'elle commença à se débattre, il la fit tenir par deux femmes, qui tantôt l'apaisoient en la flattant, & d'autrefois la grondoient & la battoient même lorsqu'elle redoubloit ses efforts pour échapper. M. Banks resta une heure dans une maison voisine, pour examiner l'opération qui n'étoit pas finie, lorsqu'il s'en alla; cependant on ne la fit que d'un côté, l'autre avoit déjà été gravé quelque tems auparavant, & il restoit à imprimer sur les reins ces arcs

ANN. 1769.
Juillet.

dont ils font plus fiers que de toutes les autres figures qu'ils portent sur leur corps, & dont l'opération est la plus douloureuse.

IL est étrange que ce peuple soit si jaloux d'avoir des marques qui ne sont pas des signes de distinction ; je n'ai vu aucun Otahitien, homme ou femme qui, dans un âge mûr, n'eût le corps ainsi peint. Peut-être cet usage a-t-il sa source dans la superstition. Cette conjecture est d'autant plus probable, qu'il ne produit aucune avantage visible, & que l'on éprouve de grandes douleurs pour s'y conformer. Quoique nous en ayions demandé la raison à plusieurs centaines d'Indiens, nous n'avons jamais pu nous procurer aucune lumière sur ce point.

LEUR habillement est composé d'étoffe & de natte de différentes espèces, que nous décrirons en parlant de leurs manufactures. Ils portent dans les tems secs un habit d'étoffe qui ne résiste pas à l'eau ; & dans les tems de pluie, ils en prennent un fait de natte. Ils arrangent leur vêtement de diverses manières, suivant leurs caprices ; car il n'est point taillé en forme régulière, & il n'y a jamais deux morceaux cousus ensemble. L'habillement des femmes les plus distinguées est composé de trois ou quatre pièces, l'une d'environ deux verges de largeur & onze de long qu'elles enveloppent plusieurs fois autour des reins, de manière qu'elle pend en forme de jupon jusqu'au milieu de la jambe ; on l'appelle *Parou*. Les deux ou trois autres pièces d'environ deux verges & demie de long & d'une de large, ont chacune un trou dans le milieu ; elles les mettent

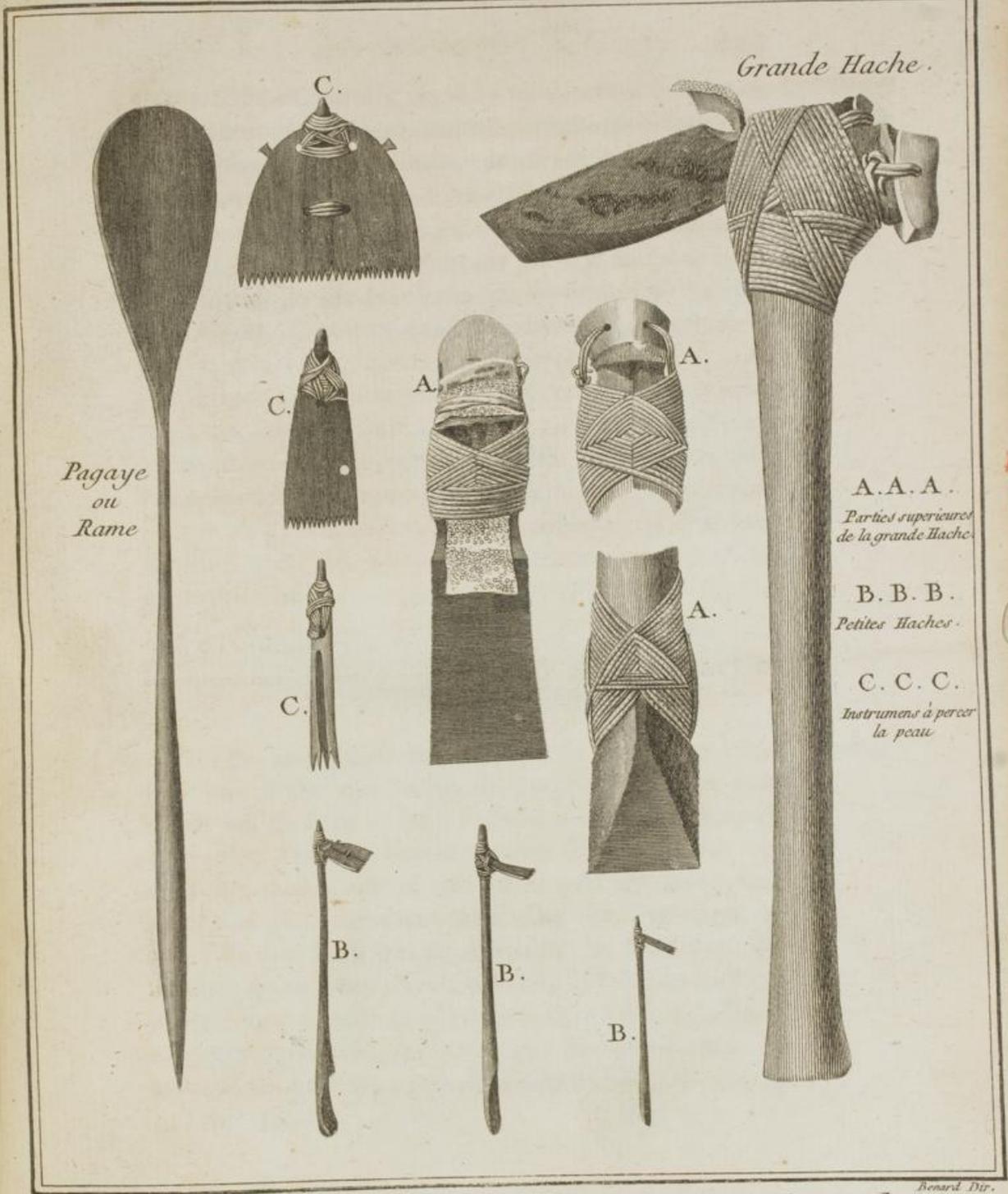
l'une sur l'autre, & passant la tête à travers l'ouverture, les deux bouts retombent devant & derrière en scapulaire qui, étant ouvert par les côtés, laissent le mouvement du bras en liberté; les Otahitiens donnent à ces pièces le nom de *Tebuta*: ils les rassemblent autour des reins, & les serrent avec une ceinture d'une étoffe plus légère, qui est assez longue pour faire plusieurs fois le tour du corps. Ce vêtement ressemble exactement à celui des habitans du Pérou & du Chili, & que les Espagnols appellent *Poucho*. L'habillement des hommes est le même que celui des femmes, excepté qu'au lieu de laisser pendre en jupon la pièce qui couvre les reins, ils la passent autour de leur cuisses en forme de culote, & on la nomme alors *Maro*: tel est le vêtement des Otahitiens de toutes les classes, & comme il est universellement le même quant à la forme, les hommes & les femmes d'un rang supérieur se distinguent par la quantité d'étoffes qu'ils portent. On en voit qui enveloppent autour d'eux plusieurs pièces d'étoffe de huit ou dix verges de long & de deux ou trois de large; quelques-uns en laissent flotter une grande pièce sur les épaules, comme une espèce de manteau; & si ce sont de très-grands personnages, & qu'ils veulent paroître avec pompe, ils en mettent deux de cette manière. Le peuple de la classe inférieure, qui n'a d'étoffe que la petite quantité que lui en donnent les tribus & les familles dont il dépend, est obligé d'être habillé plus à la légère. Dans la chaleur du jour il va presque nud, les femmes n'ont qu'un mince jupon, & les hommes qu'une ceinture qui couvre les reins. Comme la parure est toujours incommode &

ANN. 1769.
Juillet.

ANN. 1769.
Juillet.

sur-tout dans un pays chaud , où elle consiste à mettre une couverture sur une autre , les femmes d'un certain rang se découvrent toujours vers le soir jusqu'à la ceinture , & elles se dépouillent de tout ce qu'elles portent sur la partie supérieure du corps , avec aussi peu de scrupule que nos femmes quittent un double fichu. Lorsque les chefs nous rendoient visite , quoiqu'ils portassent sur les hanches plus d'étoffe qu'il n'en falloit , pour habiller douze hommes , ils avoient d'ordinaire le reste du corps entièrement nud.

LEURS jambes & leurs pieds ne sont point couverts , mais ils garantissent leur visage du soleil au moyen de petits bonnets de natte ou de feuilles de noix de cocos qu'ils font dans quelques minutes lorsqu'ils en ont besoin ; ce n'est pourtant pas-là toute leur coëffure : les femmes , en outre , portent quelquefois de petits turbans ou bien une autre parure qu'ils appellent *Tomou* , & qui leur sied beaucoup mieux. Le *Tomou* est composé de cheveux , tressés en fils qui ne sont guères plus gros que de la soie à coudre. M. Banks en a des pelotons qui ont plus d'un mille de long sans un seul nœud. Ils entortillent en très-grande quantité ces cheveux autour de la tête , & d'une manière qui produit un effet agréable. J'ai vu une femme qui en portoit cinq ou six pelotons. Ils placent parmi ces cheveux des fleurs de différente espèce , & en particulier du jasmin du Cap , dont ils ont toujours une grande quantité plantée près de leur maison. Les hommes qui , comme je l'ai observé , relèvent leurs cheveux sur le sommet de la tête , y mettent quelquefois la plume de la queue



*Pagaye
ou
Rame*

Grande Hache.

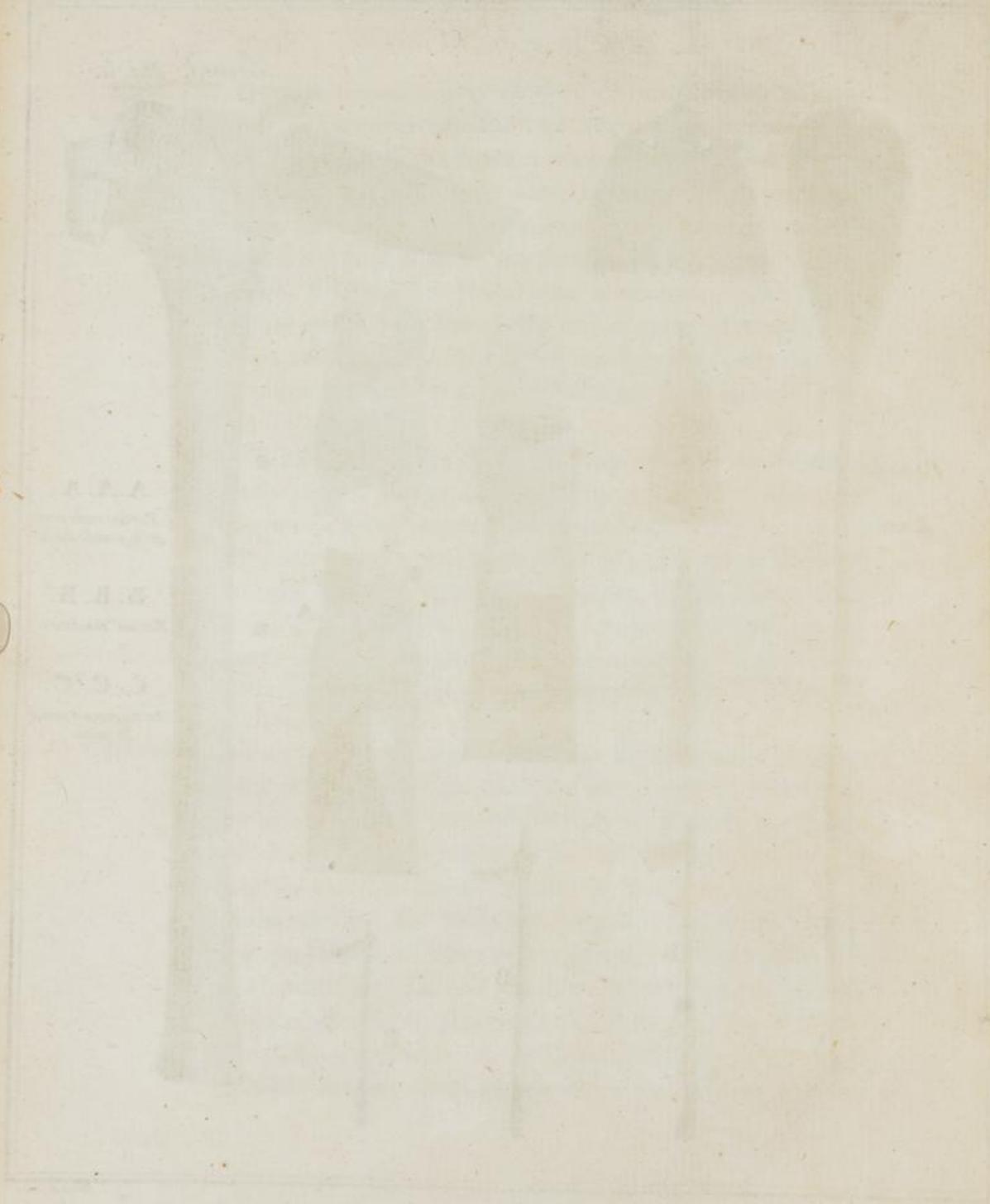
*A. A. A.
Parties superieures
de la grande Hache.*

*B. B. B.
Petites Haches.*

*C. C. C.
Instrumens à percer
la peau*

Benard. Dir.

Instrumens des Insulaires de la Mer du Sud.



Architectural drawing of a building plan or section.

queue d'un oiseau du Tropique; d'autrefois ils portent une espèce de guirlande bisarre, composée de diverses fleurs placées sur un morceau d'écorce de plane ou collées avec de la gomme sur du bois. Ils portent aussi une sorte de perruque faite de cheveux d'hommes & de poils de chien, ou peut-être de filasses de noix de cocos, attachés sur un rézeau qui se place sous les cheveux naturels, de manière que cette parure artificielle est suspendue par derrière. Excepté les fleurs, les Otahitiens connoissent peu d'autres ornements; les deux sexes ont des pendants d'oreilles, mais d'un seul côté. Lorsque nous arrivâmes dans l'Isle, ils employoient pour cela de petites coquilles, des cailloux, graines, pois rouges ou petites perles, dont ils enfilent trois dans un cordon; mais nos quincailleries servirent bientôt feules à cet usage.

ANN. 1769.
Juillet.

LES enfants sont entièrement nus; les filles vont dans cet état jusqu'à l'âge de trois ou quatre ans, & les garçons jusqu'à celui de six ou sept.

NOUS avons déjà eu occasion de parler des maisons ou plutôt des huttes de ce peuple, elles sont toutes bâties dans le bois entre la mer & les montagnes. Pour former l'emplacement de leurs cases, ils ne coupent des arbres qu'autant qu'il en faut pour empêcher que le chaume dont elles sont couvertes ne pourrisse par l'eau qui dégoutteroit des branches, de manière qu'en sortant de sa cabane, l'Otahitien se trouve sous un ombrage le plus agréable qu'il soit possible d'imaginer; ce sont par-tout des bocages de fruit à pain & de noix de cocos sans broussailles, & entre-

Maisons.

ANN. 1769.
Juillet.

coupés de chaque côté par des sentiers qui conduisent d'une habitation à l'autre. Rien n'est plus délicieux que ces ombrages dans un climat si chaud, & il est impossible de trouver de plus belles promenades. Comme il n'y a point de broussailles, on y goûte la fraîcheur; un air pur y circule librement; & les maisons n'ayant point de murailles, elles reçoivent le zéphir & les vents du côté qu'ils soufflent. Je vais donner une description particulière d'une de ces habitations d'une moyenne grandeur; comme la structure est la même par-tout, on pourra delà se former une idée exacte de celles qui sont plus étendues ou qui le sont moins.

LE terrain qu'elle occupe est un parallélograme de vingt-quatre pieds de longueur & de onze de large; il y a un toit dressé sur trois rangées de colonnes ou de poteaux parallèles entr'eux, un de chaque côté & l'autre au milieu; cette couverture est composée de deux côtés plats inclinés l'un vers l'autre, & qui se terminent en faîte comme nos maisons d'Angleterre couvertes de chaume. Sa plus haute élévation dans l'intérieur est de neuf pieds, & les bords de chaque côté du toit retombent en bas à environ trois pieds de terre; au-dessous, la cabane est entièrement ouverte, ainsi qu'aux deux extrémités jusqu'au sommet du faîte. Le toit est couvert de feuilles de palmier; du foin répandu sur la surface de la terre à quelques pouces de profondeur, forme le plancher; & par-dessus ils étendent des nattes sur lesquelles ils s'assoient pendant le jour & dorment pendant la nuit. Dans quelques ha-

bitations pourtant , il y a un siege qui sert seulement au maître de la famille , & si l'on y ajoute quelques petits billots creusés dans la partie supérieure & qui leur servent d'oreillers , ils n'ont point d'autres meubles.

ANN. 1769.
Juillet.

LA hutte est destinée principalement à y passer la nuit ; car , à moins qu'il ne pleuve , ils mangent en plein air à l'ombre de quelque arbre voisin. Les habillements qu'ils portent pendant le jour , leur servent de couverture pendant la nuit ; le plancher est le lit commun de tout le ménage , & il n'y a aucune séparation. Le maître de la maison & sa femme se couchent au milieu ; & près d'eux les gens de la famille qui sont mariés , ensuite les filles qui ne le sont pas , & à peu de distance les garçons ; les serviteurs ou *toutous* , comme les appellent les Otahitiens , dorment à la belle étoile , lorsqu'il ne tombe point de pluie ; & dans ce cas , ils se réfugient sous les bords de l'habitation.

IL y a des huttes d'une autre espèce , appartenantes aux chefs & moins ouvertes ; elles sont plus petites que les autres , & construites de manière qu'ils les transportent sur leurs pirogues d'un endroit à l'autre , & les dressent comme des tentes dans l'occasion. Elles sont enfermées par les côtés avec des feuilles de cocos , qui ne les bouchent pas assez exactement pour empêcher l'air d'y entrer ; le chef & sa femme vont y coucher seuls.

LES Otahitiens ont d'autres maisons beaucoup plus grandes , qui ne sont pas bâties pour un seul chef ou

ANN. 1769,
Juillet.

une seule famille, mais pour servir d'assemblée ou de retraite à tous les habitans d'un canton : quelques-unes de celles-ci ont deux cents pieds de long, trente de large & vingt d'élévation jusqu'au faite ; elles sont construites & entretenues aux frais communs du district pour lequel elles sont destinées, & elles ont à un des côtés une vaste place environnée de petites palissades.

Ces maisons ainsi que celles des familles particulières n'ont point de murailles ; ce peuple n'a pas besoin de lieu retiré ; il n'a aucune idée de l'indécence, & il satisfait en public ses desirs & ses passions, avec aussi peu de scrupule que nous appaisons notre faim, en mangeant avec nos parens & nos amis. Des hommes qui n'ont point d'idée de la pudeur par rapport aux actions, ne peuvent pas en avoir relativement aux paroles ; il n'est pas besoin de remarquer que la conversation de ces Insulaires roule principalement sur ce qui est la source de leurs plus grands plaisirs, & que les deux sexes y parlent de tout sans retenue & dans les termes les plus simples.

Nourriture.

LES végétaux forment la plus grande partie de leur nourriture. Nous avons déjà dit, qu'excepté les cochons, les chiens & la volaille, ils n'ont point d'animaux apprivoisés ; & ceux-là mêmes n'y sont pas en grande quantité. Lorsqu'un chef tue un cochon, il le partage presque également entre ses sujets ; & comme ils sont très-nombreux, la portion qui revient à chaque individu dans ces festins qui n'arrivent pas souvent est nécessairement très-petite. Les Otahitiens du commun se régalent plus fréquemment avec des chiens

& de la volaille ; je ne puis pas vanter beaucoup la faveur de leur volaille , mais nous convinmes tous qu'un chien de la mer du Sud étoit presqu'aussi bon qu'un agneau d'Angleterre. Ils ont probablement cet excellent goût , parce qu'ils se nourrissent uniquement de végétaux. La mer fournit à ces Insulaires beaucoup de poissons de toute espèce ; ils mangent crus les plus petits qu'ils attrapent , comme nous mangeons les huitres , & ils tirent parti de toutes les productions de la mer. Ils aiment passionnément les écrevisses de mer , les cancre & les autres coquillages qu'ils trouvent sur la côte. Ils ne mangent pas seulement les insectes de mer , mais encore ce que les marins Anglois appellent *Blubbers* , quoiqu'ils soient si durs qu'il faille les laisser pourrir , avant de pouvoir les mâcher. Parmi les végétaux qui leur servent d'aliments , le fruit à pain est le principal , & pour s'en procurer ils n'ont d'autre peine qu'à grimper sur un arbre. Cet arbre n'est pas tout-à-fait une production spontanée de la nature , mais l'Otahitien qui dans sa vie en plante une dizaine , ce qui exige un travail d'une heure , remplit ses obligations à l'égard de ses contemporains & de la génération à venir , aussi parfaitement que l'habitant de nos climats moins tempérés qui laboure pendant le froid de l'hiver , moissonne à la chaleur de l'été , toutes les fois que reviennent ces saisons , & qui , après avoir nourri sa famille , trouve moyen de laisser à ses enfants de l'argent & du bien.

ANN. 1769.
Juillet.

IL est vrai qu'ils n'ont pas toute l'année du fruit à pain , mais les noix de cocos , les bananes , les

planes & beaucoup d'autres fruits suppléent à ce défaut.

ANN. 1769.
Juillet.

ON imagine bien que la cuisine chez ce peuple n'est pas un art bien perfectionné. Ils n'ont que deux manières de faire cuire leurs aliments; l'une de les griller & l'autre de les cuire au four. L'opération de griller quelque chose est si simple, qu'il n'est pas besoin de la détailler ici. Nous avons déjà parlé de leur manière de cuire au four (a) dans la description du repas que nous prépara Tupia. Ils apprêtent ainsi fort bien les cochons & les gros poissons, & suivant nous ils sont plus succulents & plus également cuits, que dans nos meilleures cuisines d'Europe. Ils cuisent aussi du fruit à pain dans un four pareil à celui que nous avons décrit; il s'adoucit alors & devient assez semblable à une pomme de terre parbouillie, sans être pourtant aussi farineux qu'une pomme de terre de la meilleure espèce. Ils apprêtent le fruit à pain de trois manières, ils y mettent quelquefois de l'eau ou du lait de noix de cocos, & le réduisent en pâte avec un caillou; d'autre fois ils le mêlent avec des fruits du plane murs, ou des bananes, ou ils en font une pâte aigrelette qu'ils appellent *Mahie*.

LE mahie supplée au fruit à pain, lorsque la saison ne leur permet pas d'en avoir du frais, voici comment ils le font.

ILS cueillent le fruit avant qu'il soit parfaitement mûr, & après l'avoir mis en tas, ils le couvrent exac-

(a) Voyez la page 405.

tement avec des feuilles : dans cet état il subit une fermentation & devient d'une douceur désagréable ; ils en ôtent tout le trognon & jettent ensuite le reste dans un trou qui est creusé pour cet effet , ordinairement dans les habitations : ce creux est garni proprement d'herbe au fond & dans les côtés, ils couvrent le tout de feuilles & de grosses pierres ; il éprouve alors une seconde fermentation, prend un goût aigrelet , & se conserve ensuite pendant plusieurs mois. Ils le tirent du trou à mesure qu'ils en ont besoin ; & après l'avoir mis en boule , & l'avoir enveloppé de feuilles, ils le font cuire dans leur espèce de four ; il se garde cinq ou six semaines ainsi apprêté. Les naturels du pays le mangent froid & chaud, & c'est communément un des mets de tous leurs repas ; il étoit pour nous d'un goût aussi désagréable qu'une olive fraîche, lorsqu'on en mange pour la première fois.

ANN. 1769.
JUILLET.

LE mahie se fait comme la biere par fermentation, & quelquefois, ainsi que dans nos brasseries, l'opération manque sans qu'on puisse en déterminer la cause ; il est donc très-naturel que ce peuple grossier joigne des idées & des cérémonies superstitieuses à ce travail. Les vieilles femmes en sont chargées le plus souvent ; excepté ceux qui les aident, elles ne souffrent pas que personne touche rien de ce qu'elles emploient, & même elles ne permettent point d'entrer dans cette partie de la maison où elles appréntent ce fruit. Il arriva un jour que M. Banks toucha par inadvertance une des feuilles qui étoit sur la pâte. La vieille femme qui présidoit à ces mystères lui dit que

ANN. 1769.
Juillet.

L'opération manqueroit, & dans un transport de douleur & de désespoir elle découvrit le trou sur le champ. M. Banks regretta le malheur qu'il avoit causé, mais il se consola, parce qu'il eut occasion d'examiner par-là la manière dont les Otahitiens procèdent à cette grande œuvre, qu'il n'auroit peut-être pas pu connoître autrement.

TELS sont leurs aliments auxquels l'eau salée, qu'il emploient dans tous leurs repas, sert de sauce universelle. Ceux qui vivent près de la mer vont en puiser lorsqu'ils en ont besoin, & ceux qui habitent à quelque distance, la conservent dans des vases de bambous qu'ils dressent pour cet usage dans leur habitation. Ils ont pourtant d'autre sauce que l'eau salée, ils en font une seconde avec l'amande de la noix de coco qu'ils laissent fermenter jusqu'à ce qu'elle se dissolve en pâte assez ressemblante à du beurre, & qu'ils pétrissent ensuite avec de l'eau salée. La saveur de cette sauce est très-forte & nous parut très-désagréable, lorsque nous en goûtâmes pour la première fois; quelques-uns de nos gens cependant ne la trouvèrent pas dans la suite si mauvaise, & même ils la préféroient à celle que nous employions dans nos repas, sur-tout quand elle étoit mêlée avec le poisson. Les Otahitiens sembloient la regarder comme une friandise, & ils ne s'en servoient point dans leurs repas ordinaires; soit parce qu'ils imaginent que c'est prodiguer mal-à-propos la noix de coco; ou que, lors de notre séjour dans l'Isle, elles ne fussent pas assez mûres pour cela.

EN général, l'eau & le jus de la noix de coco forment

ment toute leur boisson. Ils ignorent heureusement l'art de faire, par la fermentation, des liqueurs enivrantes; ils ne mâchent aucun narcotique, comme les habitans de quelq'autres pays font de l'opium, du bétel ou du tabac. Quelques-uns des Insulaires burent librement de nos liqueurs fortes & s'enivrèrent de tems en tems; mais ceux qui tombèrent dans l'yvresse étoient si peu disposés à réitérer la même débauche, que par la suite ils ne voulurent jamais avaler une goutte de la boisson qui les avoit mis dans cet état. Nous avons cependant appris qu'ils s'enyvrent quelquefois en buvant un jus exprimé des feuilles d'une plante qu'ils appellent *Ava, ava*. Cette plante n'étoit pas dans sa maturité lorsque nous étions à *Otahiti*, de manière que nous n'avons vu aucun exemple de ces effets; & puisqu'ils regardent l'yvrognerie comme une chose honteuse, ils nous auroient probablement caché toutes les circonstances où ils s'y seroient livrés pendant notre séjour. Ce vice est presque particulier aux chefs & aux personnes d'un rang distingué, qui se disputent à qui boira le plus grand nombre de coups, & chaque coup est d'environ une pinte. Ils ont grand soin que les femmes ne goûtent point de ce jus enyvrant.

ANN. 1769.
Juillet.

ILS n'ont point de tables, mais leurs repas se font avec beaucoup de propreté; leurs mets sont trop simples & en trop petit nombre, pour qu'il y règne de l'ostentation: ils mangent ordinairement seuls; cependant lorsqu'un étranger leur rend visite, ils l'admettent quelquefois à manger avec eux. Je vais donner une des-

ANN. 1769.
Juillet.

cription particulière du repas d'un de leurs principaux personnages.

IL s'asseoit sous un arbre voisin ou au côté de sa maison qui est à l'ombre, & on étend proprement sur la terre, en forme de nappe, une grande quantité de feuilles de fruit à pain ou de bananes. On met près de lui un panier qui contient sa provision, & deux coques de noix de cocos, l'une remplie d'eau salée, & l'autre d'eau douce; la chair ou le poisson sont tout apprêtés & enveloppés de feuilles. Les gens de sa suite qui ne sont pas en petit nombre s'asseoient autour de lui, & lorsque tout est prêt, il commence par laver ses mains & sa bouche avec de l'eau douce, ce qu'il répète presque continuellement pendant le repas; il tire ensuite du panier une partie de sa provision qui est composée ordinairement d'un ou deux petits poissons, de deux ou trois fruits à pain, de quatorze ou quinze bananes mûres, ou de six ou sept pommes. Il prend d'abord la moitié d'un fruit à pain, qu'il pèle & dont il arrache la chair avec ses ongles; il en met dans sa bouche autant qu'elle en peut contenir, & pendant qu'il la mâche, il prend un de ses poissons qu'il morcele dans de l'eau salée, & il place l'autre ainsi que le reste du fruit à pain sur les feuilles qui sont étendues devant lui; il empoigne ensuite, avec tous les doigts d'une main, un petit morceau du poisson qui a été mis dans l'eau salée, & il le suce dans sa bouche de manière à en exprimer autant d'eau qu'il est possible: il en fait de même sur les autres morceaux, & entre chacun d'eux, au moins ordinaire-

ment, il hume un peu d'eau salée, qu'il puise dans une coque de noix de coco ou dans le creux de sa main. Sur ces entrefaites un des gens de sa suite prépare une noix de coco verte, en détachant l'écorce extérieure avec ses dents, opération qui paroît très-surprenante à un Européen; mais elle est si peu difficile que plusieurs de nous en vinrent à bout avant notre départ de l'Isle, quoique auparavant ils pussent à peine casser une noisette. Lorsque le Maître veut boire, il prend la noix de coco ainsi préparée, & en y faisant un trou avec son doigt ou avec une pierre, il suce la liqueur qu'elle contient. Dès qu'il a mangé son fruit à pain & ses poissons, il passe aux fruits du plane dont il ne fait de chacun qu'une bouchée, quoiqu'il soit aussi gros qu'un pudding noir. S'il a des pommes au lieu de fruits du plane, il ne les goûte jamais à moins qu'elles ne soient pelées; pour cela un de ses domestiques ramasse à terre une des coquilles qui y sont toujours en quantité, & la lui porte; il commence à couper ou racler la pelure, mais si mal-adroitement qu'il emporte une grande partie du fruit. Si, au lieu de poisson, son repas est composé de viande, il doit avoir pour la couper quelque instrument qui lui tienne lieu de couteau; dans ce cas, on lui présente un morceau de bambou qu'il partage transversalement avec ses ongles, & il découpe sa viande avec ces morceaux de bois. Pendant tout cet intervalle quelques personnes de sa suite sont occupées à piler du fruit à pain avec un caillou sur un tronçon de bois. Lorsque le fruit à pain est pilé de cette manière & arrosé d'eau de tems en tems, il se réduit à la consistance d'une pâte molle;

ANN. 1769.
Juillet.

ANN. 1769.
Juillet.

on le met alors dans un vase assez ressemblant à un baquet de boucher : on y mêle quelquefois de la banane ou du mahie, suivant le goût du maître, en y versant de l'eau de tems en tems & en l'exprimant ensuite avec la main. Le fruit à pain ainsi préparé, ressemble assez à un flan épais; on en remplit une grande noix de coco qu'on met devant lui, il l'hume, comme nous fucerions une gelée, si nous n'avions point de cuillère pour la porter à la bouche. Le repas finit alors, & le maître se lave encore les mains & la bouche. On replace ensuite dans le panier ce qu'il a laissé, & on nettoie les noix de cocos.

Ces peuples prennent une quantité prodigieuse d'alimens dans un seul repas : j'ai vu un homme manger deux ou trois poissons aussi grands qu'une perche, trois fruits à pain, dont chacun étoit plus gros que les deux poings; quatorze ou quinze fruits du plane ou bananes, qui avoient six ou sept pouces de long & quatre ou cinq de circonférence, & près d'une quarte de fruit à pain pilé, qui est aussi substantiel que le flan le plus épais. Ce fait est si extraordinaire qu'à peine voudra-t-on le croire; & je ne l'aurois pas rapporté si je n'en avois d'autres garants que moi-même; mais MM. Banks & Solander, & plusieurs de nos Officiers, en ont été témoins oculaires, & ils savent que j'interpelle leur témoignage dans cette occasion.

Il est très-surprenant que ce peuple qui aime passionnément la société & sur-tout celle des femmes, s'en interdise les plaisirs dans les repas, quoique ce soit sur-

tout à table que toutes les autres Nations, policées & sauvages, aiment à jouir des agrémens de la société. Nous avons souvent recherché comment les repas, qui par-tout ailleurs rassemblent les familles & les amis, les isolent à *Otahiti*, & nous n'avons jamais rien pu apprendre sur cette matière : ils mangent seuls, disent-ils, parce que cela est convenable ; mais ils n'ont jamais entrepris de nous expliquer pourquoi il est convenable de manger seul. Telle est cependant la force de l'habitude, qu'ils témoignent la plus grande répugnance & même de l'aversion de ce que nous mangeons en société, sur-tout avec nos femmes, & des mêmes mets. Nous pensâmes d'abord que cette étrange singularité provenoit de quelque opinion superstitieuse ; mais ils nous ont toujours affirmé le contraire. Nous observâmes aussi dans cette coutume quelques caprices que nous fûmes aussi embarrassés d'expliquer que la coutume elle-même : nous ne pûmes jamais engager aucune des femmes à s'asseoir avec nous à table, lorsque nous dînions en compagnie ; elles alloient pourtant cinq ou six ensemble dans les chambres des domestiques, & y mangeoient de bon cœur tout ce qu'elles pouvoient trouver : j'en ai cité un exemple plus haut, & lorsque nous les y attrapions elles n'étoient point déconcertées. Si quelqu'un de nous se trouvoit seul avec une femme elle mangeoit quelquefois avec lui ; mais alors elle témoignoit combien elle seroit fâchée que cette action fût connue, & exigeoit toujours par avance les sermens les plus forts de garder le secret.

ANN. 1769.
Juillet.

ANN. 1769.
Juillet.

DANS leurs familles, deux freres & même deux sœurs, ont chacun leur panier séparé, ainsi que les provisions & l'appareil de leurs repas; lorsqu'ils vinrent nous rendre visite pour la première fois dans nos tentes, ils apportent tous un panier où étoient leurs aliments; & quand nous nous asseyions à table ils sortent, se plaçoient à terre à deux ou trois verges de distance les uns des autres; & en se tournant le dos, chacun prenoit son repas de son côté, sans proférer un seul mot.

LES femmes ne s'abstiennent pas seulement de manger avec les hommes & de prendre les mêmes aliments, leur nourriture est encore apprêtée en particulier par des garçons qu'on entretient pour cela, & qui après avoir préparé les provisions vont les déposer dans un hangar séparé, & assistent à leurs repas.

QUOIQUE les Otahitiens ne mangeassent pas ensemble & ne voulussent pas s'asseoir à notre table, lorsque nous allions voir dans leurs maisons ceux que nous connoissions particulièrement, ils nous ont souvent engagés à dîner avec eux, & dans ces occasions nous avons plusieurs fois mangé au même panier & bû au même vase. Les vieilles femmes cependant parurent toujours offensées de cette liberté; & s'il nous arrivoit de toucher à leurs provisions, & même au panier qui les contenoit, sur le champ elles jettoient le tout fort loin.

LES Otahitiens d'un moyen âge & d'un rang distin-

gué, dorment ordinairement après les repas & dans la chaleur du jour : ils sont extrêmement indolents, & ils n'ont pas d'autre occupation que de dormir & manger. Ceux qui sont plus âgés sont moins paresseux, & les jeunes garçons & les petites filles restent éveillés pendant tout le jour, par l'activité & l'effervescence naturelle de leur âge.

ANN. 1769.
Juillet.
Vie domestique & amusemens.

EN rapportant les incidens qui nous arriverent pendant notre séjour dans l'Isle, j'ai déjà parlé par occasion de leurs amusemens, & en particulier de leur musique, danse, combat de lutte & maniement de l'arc ; ils se disputent aussi quelquefois à qui jettera le mieux une javeline. En lançant une flèche, comme ils ne visent point à un but, mais à la plus grande distance ; en décochant la javeline, au contraire, ils ne cherchent pas à la pousser le plus loin possible, mais à frapper une marque qui est fixée : cette javeline est d'environ neuf pieds de long ; le tronc d'un plane, placé à environ vingt verges de distance, sert de but.

LES flûtes & les tambours sont les seuls instrumens de musique qu'ils connoissent ; les flûtes sont faites d'un bambou creux d'environ un pied de long ; & , comme nous l'avons déjà dit, elles n'ont que deux trous & par conséquent que quatre notes, avec lesquelles ils ne semblent avoir composé jusqu'ici qu'un air : ils appliquent à ces trous l'index de la main gauche & le doigt du milieu de la droite.

Le tambour est composé d'un tronc de bois de for-

ANN. 1769.
Juillet.

me cylindrique, creusé, solide à l'un des bouts & recouvert à l'autre avec la peau d'un goulu de mer : ils n'ont d'autres baguettes que leurs mains, & ils ne connoissent point la maniere d'accorder ensemble deux tambours de ton différent. Ils ont un expédient pour mettre à l'unisson les flûtes qui jouent ensemble ; ils prennent une feuille qu'ils roulent & qu'ils appliquent à l'extrémité de la flûte la plus courte, ils la raccourcissent ou ils l'allongent, comme on tire les tuyaux des télescopes, jusqu'à ce qu'ils aient trouvé le ton qu'ils cherchent, ce dont leur oreille paroît juger avec beaucoup de délicatesse.

Ils joignent leurs voix à celle de ces instrumens, & comme je l'ai remarqué ailleurs, ils improvisent en chantant : ils appellent *pehai* ou chanson chaque distique ou couplet : ces vers sont ordinairement rimés, & lorsqu'ils étoient prononcés par les naturels du pays, nous y reconnoissons un mètre. M. Banks prit beaucoup de peine pour en écrire quelques-uns qui furent faits à notre arrivée ; il tâcha d'exprimer leurs sons, par la combinaison de nos lettres, le plus parfaitement qu'il lui fut possible ; mais en les lisant, comme nous n'avions pas leur accent, nous ne pouvions pas y retrouver ni le mètre ni la rime. Le Lecteur appercevra facilement que ces vers sont d'une structure très-différente.

Tede pahai de parow-a
Ha Maru no mina.

E

E pahah Tayo malama tai ya

No Tabane tonatou whannomi ya.

E Turay eattu terara patee Whennua toai

Ino o maio Pretane to Whennuaia no Tute. (a)

ANN. 1769.
Juillet.

Nous connoissons trop imparfaitement la langue d'*Otahiti*, pour entreprendre de traduire ces vers. Ils s'amusent souvent à chanter des couplets pareils à ceux-ci, lorsqu'ils sont seuls ou avec leur famille, & surtout quand il est nuit : quoiqu'ils n'aient pas besoin de feu pour se chauffer, ils se servent pourtant d'une lumière artificielle, entre le coucher du Soleil & le tems où ils vont se reposer. Leurs chandelles sont faites d'une espèce de noix huileuse, dont ils embrochent plusieurs dans une baguette ; après avoir allumé celle qui est à un des bouts, le feu prend ensuite à la seconde, en brûlant en même-tems la partie de la brochette qui la traverse, comme la mèche de nos bougies : lorsque la seconde est consumée le feu se communique à la troisième, & ainsi de suite ; quelques-unes de ces chandelles brûlent pendant un tems considérable, & donnent une lumière assez forte. Les *Otahitiens* se couchent ordinairement une heure après que le crépuscule du soir est fini ; mais lorsqu'ils ont des étrangers qui passent la nuit dans leurs habitations, ils laissent communément une de ces chandelles allumée pendant la nuit, probablement pour être à portée de veiller sur celles de leurs femmes, dont ils ne veulent pas faire les honneurs à leurs hôtes.

(a) Le Lecteur doit remarquer qu'un François qui auroit entendu ces vers ne les auroit pas écrits de cette manière, & que pour en apprécier les sons & la rime il faut savoir prononcer l'Anglois.

Tome II.

Ooo

ANN. 1769.
Juillet.

Je n'ajouterai rien à ce que j'ai déjà dit des concerts de leurs Ménestriers ambulants ; j'aurai occasion de les décrire ailleurs plus particulièrement , en rapportant ce qui nous arriva dans une autre Ile.

EN d'autres pays , les petites filles & toutes les personnes du sexe qui ne sont pas mariées , sont supposées ignorer entierement les mystères de l'amour ; leur conduite & leur conversation sont soumises à la plus grande réserve , & on a soin d'écarter de leur esprit toutes les idées & les images qui tiennent à l'amour. Il arrive précisément ici le contraire : parmi les divertissemens de ces Insulaires , il y a une danse appelée *Timorodée* , exécutée par des jeunes filles , toutes les fois qu'elles peuvent se rassembler au nombre de huit ou dix. Cette danse est composée de postures & de gestes extrêmement lascifs , auxquels on accoutume les enfans dès leurs premières années ; elle est accompagnée d'ailleurs de paroles qui expriment encore plus clairement la lubricité. Les Otahitiens observent la mesure avec autant d'exactitude que nos meilleurs danseurs sur les théâtres d'Europe. Ces amusemens , permis à une jeune fille , lui sont interdits dès le moment qu'étant devenue femme , elle peut mettre en pratique les leçons & réaliser les symboles de la danse.

ON ne peut pas supposer que ces peuples estiment beaucoup la chasteté : les hommes offrent aux étrangers leurs sœurs ou leurs filles , par civilité ou en forme de récompense ; & l'infidélité conjugale , même dans la femme , n'est punie que par quelques paroles dures ou par des coups légers. Ils portent la licence des

mœurs & la lubricité à un point que les autres Nations, dont on a parlé depuis le commencement du Monde jusqu'à présent, n'avoient pas encore atteint, & qu'il est impossible de concevoir.

ANN. 1769.
Juillet.

UN nombre très-considérable d'Otahitiens des deux sexes forment des sociétés singulières, où toutes les femmes sont communes à tous les hommes; cet arrangement met dans leurs plaisirs une variété perpétuelle, dont ils ont tellement besoin, que le même homme & la même femme n'habitent guères plus de deux ou trois jours ensemble.

CES sociétés sont distinguées sous le nom d'*Arreoy*; ceux qui en font partie ont des assemblées auxquelles les autres Insulaires n'assistent point: les hommes s'y divertissent par des combats de lutte, & les femmes y dansent en liberté la *Timorodée*, afin d'exciter en elles des desirs, qu'elles satisfont souvent sur le champ, comme on nous l'a raconté. Ceci n'est rien encore: si une de ces femmes devient enceinte, ce qui arrive plus rarement que si chacune habitoit avec un seul homme, l'enfant est étouffé au moment de sa naissance, afin qu'il n'embarasse point le père, & qu'il n'interrompe pas la mère dans les plaisirs de son abominable prostitution. Quelquefois cependant il arrive que la mère ressent pour son enfant la tendresse que la Nature inspire à tous les animaux, pour la conservation de leur progéniture, & elle surmonte alors par instinct la passion qui l'avoit entraînée dans cette société; mais dans ce cas-là même on ne lui permet pas de sauver la vie de son enfant, à moins

ANN. 1769.
Juillet.

qu'elle ne trouve un homme qui l'adopte comme étant de lui ; elle prévient alors le meurtre, mais l'homme & la femme étant censés, par cet acte, s'être donnés exclusivement l'un à l'autre, ils sont chassés de la communauté & perdent pour l'avenir tout droit aux privilèges & aux plaisirs de l'*Arreoy* : la femme est appelée *Whannownow*, « qui a fait des enfans », mot qu'ils emploient en cette occasion comme un terme de reproche, quoiqu'aux yeux de la sagesse, de l'humanité & de la saine raison, il n'y ait rien de plus honorable & de plus conforme aux sentimens qui distinguent l'homme de la brute.

IL ne faudroit pas attribuer à un peuple, sur de légères preuves, une pratique si horrible & si étrange ; mais j'en ai d'assez convaincantes pour justifier le récit que je viens de faire. Les Otahitiens, loin de regarder comme un deshonneur d'être aggrégés à cette société, en tirent au contraire vanité, comme d'une grande distinction : lorsqu'on nous a indiqué quelques personnes qui étoient membres d'un *Arreoy*, nous leur avons fait, M. Banks & moi, des questions sur cette matière, & nous avons reçu de leur propre bouche les détails que je viens de rapporter. Plusieurs Indiens nous ont avoué qu'ils étoient aggrégés à ces exécrables sociétés, & que plusieurs de leurs enfans avoient été mis à mort.

JE ne dois pas terminer la description de la vie domestique des Otahitiens, sans parler de leur extrême propreté. Si ce qui diminue le bien-être & augmente les maux de la vie est un vice, sûrement la propreté

doit être rangée au nombre des vertus : le défaut de cette qualité détruit la beauté & santé de l'homme , & mêle du dégoût jusques dans ses plaisirs les plus vifs. Les Insulaires d'*Otahiti* se lavent constamment tout le corps dans une eau courante trois fois par jour , à quelque distance qu'ils soient de la mer ou d'une rivière ; le matin , dès qu'ils sont levés , à midi & le soir avant de se coucher. J'ai déjà remarqué que dans leurs repas ils se lavent les mains & la bouche presque à chaque morceau qu'ils mangent : on ne trouve sur leurs vêtements & sur leur personne, ni tache ni malpropreté ; de manière que dans une grande compagnie d'*Otahitiens* on n'est jamais incommodé que de la chaleur , & il n'est peut-être pas possible d'en dire autant de nos assemblées les plus brillantes en Europe.

ANN. 1769.
Juillet.

