

L'écorce entre dans la composition du noir qu'ils emploient pour peindre les pirogues ; on prend, en outre, le charbon tiré du brou des fruits très-avancés du Cocotier , qu'on mêle avec le suc qui coule des incisions faites au Jaquier ; on y ajoute l'écorce du Scævola ; ensuite on verse dessus un peu d'eau pour rendre ce noir liquide , il est alors propre à la teinture. Le bois léger et tout-à-fait blanc de l'Hernandier (*Hernandia ovigera*), *Agran*, n'est employé que comme combustible et n'est pas estimé, même comme tel.

On ne fait pas grand cas du *Morinda citrifolia* (*Nen*), si ce n'est pour se procurer l'agrément de le voir croître auprès des habitations qu'il embellit de son feuillage touffu. Son fruit n'est nullement aussi recherché que dans d'autres îles de ce même Océan ; cependant on en fait, lorsqu'il est bien mûr, une espèce de marmelade avec du Toddy, remède efficace pour les coliques. Cette même marmelade délayée dans de l'eau sert quelquefois de boisson.

Le fruit du *Cratæva religiosa* (*Aboour*), est au contraire très-goûté. On en râpe complètement l'écorce, qui contient une substance âcre ; on expose ensuite ces fruits aux rayons du soleil pour les sécher ; au bout de deux ou trois jours, on les met dans des corbeilles tapissées d'herbes et de