

EMMANUEL ROUGIER

---

# ILE CHRISTMAS

## SOUTH SEAS

(OCÉANIE)

---

COCONUTS

BIRDS, FISHES, ETC.

---

IMP. L. WATEL

BRIOUDE

---

1914

*Tous droits réservés.*

TYRRELL'S **99** LIMITED  
"The Booklover's Bargain Shop"  
CASTLEREAGH ST. SYDNEY, N.S.W.



**ILE CHRISTMAS**

(OCÉANIE)



EMMANUEL ROUGIER

---

# ILE CHRISTMAS

SOUTH SEAS

(OCÉANIE)

---

COCONUTS

BIRDS, FISHES, ETC.

---

IMP. L. WATEL

BRIOUDE

---

1914

*Tous droits réservés. — (All rights reserved.)*

# L'ILE DE CHRISTMAS

(CHRISTMAS ISLAND)

---

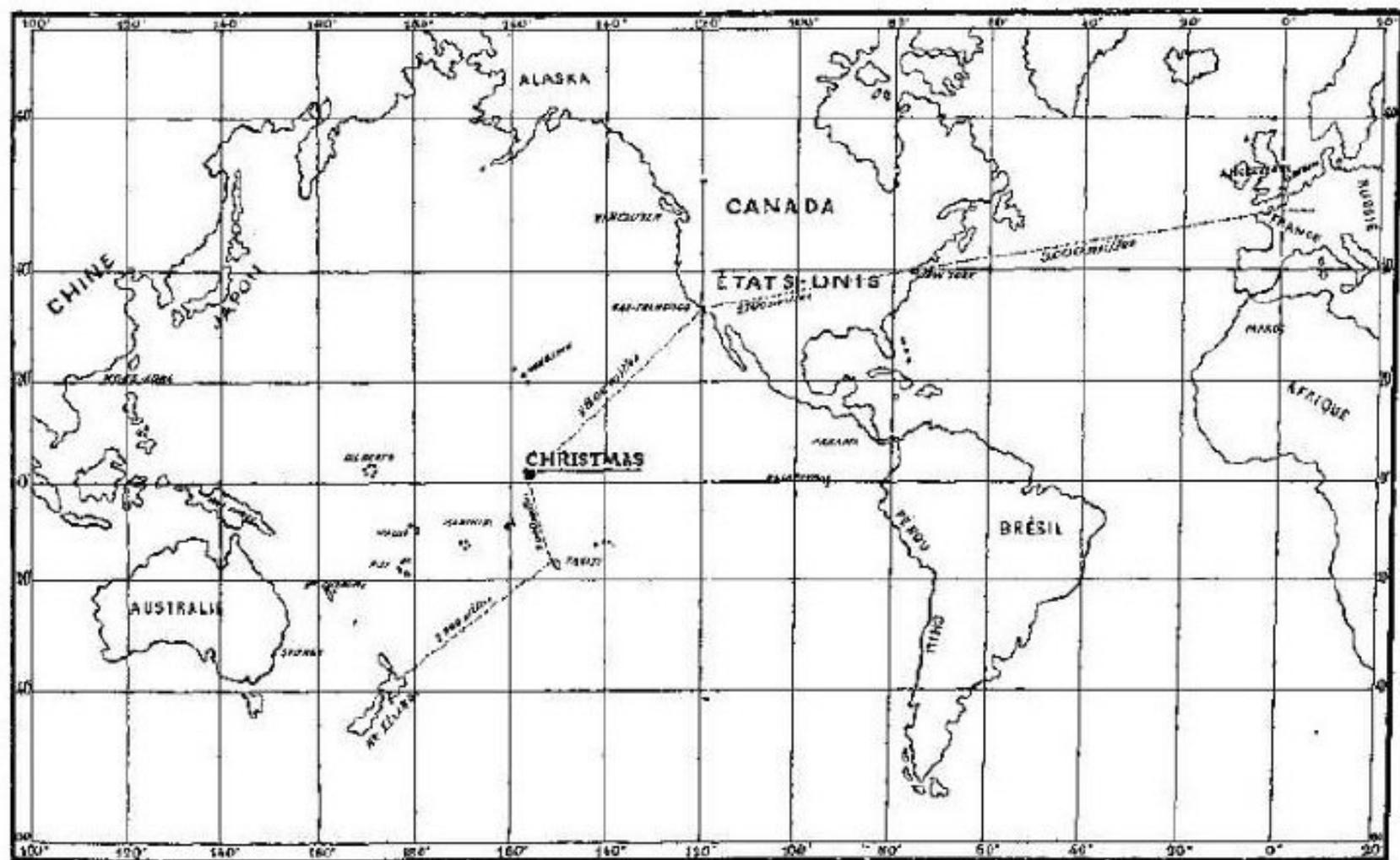
Cette île est ainsi décrite par l'Amirauté anglaise dans la quatrième édition, 3<sup>e</sup> volume, concernant les ILES DU PACIFIQUE. On y lit à la page 192, chap. V :

## CHRISTMAS ISLAND

« Lat. 1° 57' N. Long. 157° 28' O. Sa carte a le n° 2867. Cette île fut découverte par l'amiral Cook dans la *Résolution*, le jour de Noël 1777, d'où son nom de Noël, en anglais *Christmas*. Cook y resta jusqu'au 2 janvier suivant. Le capitaine, sir W. Wiseman, de la *Caroline*, en prit possession au nom de l'Angleterre le 17 mars 1888. »

### *Aspect et étendue.*

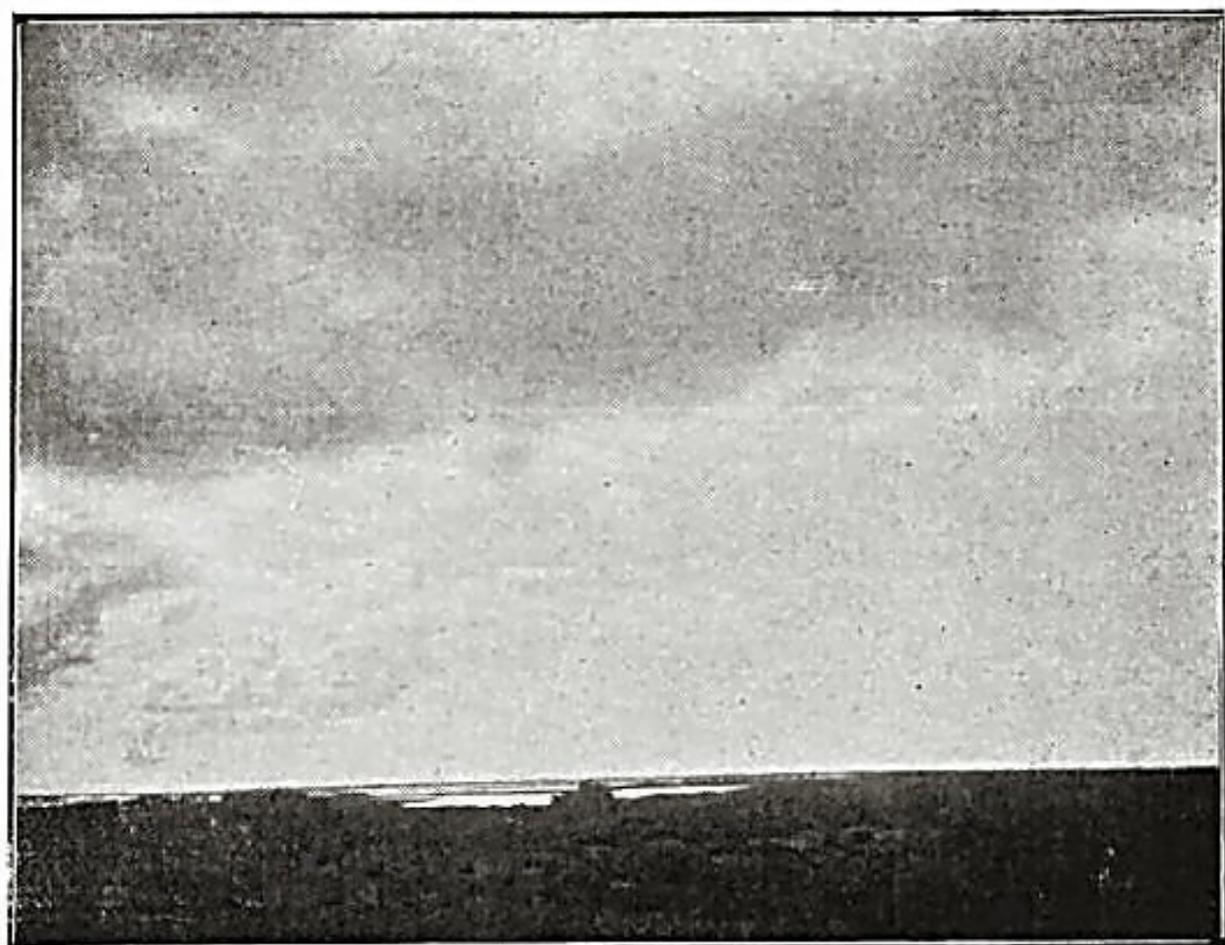
L'île est parmi les îles en corail l'une des plus grandes du Pacifique. Son littoral nord a 40 milles et le sud 35, donnant une moyenne de 35 milles, le mille anglais valant 1.609 mètres. C'est-à-dire que l'île a une moyenne en tous sens de 46 kilomètres ou une superficie de 316.000 hectares dont un bon tiers en lagons et lacs.



*Lagoons et lacs.*

En général toutes les îles de corail ont un lagoon ou lagon. Un lagon est une mer intérieure généralement de faible profondeur, et communiquant ordinairement

Distant view of the inland lakes.



Aspect de quelques lacs de l'intérieur.

rement avec l'Océan par des passes plus ou moins larges et profondes. Christmas a un lagoon considérable puisqu'il ne couvre pas moins de 100.000 hectares.

Dans ce lagoon sont plusieurs îlots dont l'un surtout, *Motu Manu*, *l'île aux oiseaux*, est couvert de

cocotiers, et aussi d'oiseaux. L'aspect de ces ilots qui semblent flotter dans ce lac immense, a un charme tout particulier. L'ilot de Cook, où le grand amiral aborda, ferme l'entrée du lagoon, laissant de chaque côté deux belles passes. Les lacs intérieurs sont nombreux et de toutes grandeurs, les uns sont salés, les autres saumâtres, quelques-uns ont de l'eau potable. En général leur littoral est formé de sable blanc, de coquilles ou de débris de corail cimentés ensemble, offrant ainsi des chemins naturellement pavés et propres.

### *Climat.*

Le fait que l'île n'a ni collines ni montagnes permet à la brise de mer de passer et de pénétrer partout, d'où une température très agréable. A l'ombre, le thermomètre montera jusqu'à 35° et il redescendra la nuit jusqu'à 25° donnant une moyenne de 28° à 30°. Une brise fraîche y souffle continuellement et les nuits y sont délicieuses. Comme c'est un climat sec et en pleine brise maritime, les coups de soleil y sont chose inconnue et l'on est étonné d'y transpirer très peu. Le climat y est donc exceptionnellement sec, vierge de tout microbe et de toute infection, ni rhumatismes, ni influenza, ni aucune des nombreuses maladies occasionnées par le froid.

### *Nourriture.*

Quelqu'un qui n'aimerait pas le poisson ne devrait pas s'aventurer à Christmas, il y vivrait quand même d'oiseaux, d'œufs, de tortues, etc., mais le poisson est le plat de l'île. On peut se payer du poisson frais à tous les repas. Il y a des poissons dont la tête rappelle

à s'y méprendre la tête de veau, d'autres vous donnent du beafsteak, du bouilli, du ragoût et même des tripes. Il y en a qui sont préférables cuits sous la cendre enveloppés de feuilles, mais tous sont délicieux, frits ou grillés. Enfin il y a des langoustes, des escar-

Landing place, Settlement North.



Plage du Lagoon, Camp Nord.

gots de mer, etc., etc. Pour prendre du poisson il suffit d'aller au bord de l'eau et d'avoir ou un bâton, ou un couteau, ou une ligne de quelques mètres. Si le hameçon est petit on aura du petit poisson, et s'il est énorme, d'énormes poissons, des monstres pesant de

100 à 150 kilogrammes et plus. Tout le monde est pêcheur sans avoir jamais pêché. Les poissons sont succulents, il le faut bien puisque les indigènes de ces îles de corail ne vivent que de poissons. Ni farine, ni biscuit, ni riz, ni viande, rien, rien, excepté du poisson, des coquillages et parfois quelques cocos. Chose extraordinaire, on ne se fatigue jamais de manger du poisson à cause de la variété des espèces. Cent espèces auront cent goûts différents : chair blanche ou rouge, ferme ou molle, courte ou longue. D'ailleurs, quand on veut varier, on se tourne vers les oiseaux.

### *Les oiseaux.*

De l'avis de tous ceux qui ont goûté de l'oiseau mutton bird (oiseau mouton), il n'existe pas de plat plus succulent. On ne mange pas les parents, ce sont les jeunes moutons que l'on prend au nid et que l'on fait rôtir. Ils sont de la taille d'une belle poulette, mais plus gras ; une vraie boule de graisse qui ne répugne aucunement. Le nid est dans une galerie souterraine d'environ un mètre. C'est là que les parents couvent à tour de rôle et engraisent leur unique progéniture. Leurs œufs sont aussi délicieux et je les mets hors concours ; puis je place ceux de l'hirondelle de mer, du paille-en-queue et de la frégate. L'hirondelle de mer couvre littéralement le sol de ses œufs à certains endroits de l'île pendant la saison de la ponte. Ces oiseaux ressemblent de loin à un essaim d'abeilles. Ils sont de la taille d'un pigeon. Leurs cris empêchent toute conversation, à moins de crier à tue-tête dans l'oreille de son voisin. Il y en a des centaines de mille à la fois ; on en recherche surtout les œufs.

La frégate niche partout à portée de la main, ses

œufs et ses petits comme ceux des pélicans et des oiseaux d'amour sont un mets qui n'est pas à dédaigner même pour des gourmets.

Le paille-en-queue niche sous les arbustes et vit en colonies. Il est ainsi appelé parce qu'il semble avoir

Beach of one of the large lakes.



Bords d'un des grands lacs.

deux longues pailles rouges sous la queue, tandis que c'est vraiment sa queue. Ces deux plumes sont très étroites, d'un rouge vif et mesurent de 25 à 35 centimètres de long. C'est un oiseau merveilleusement beau, de la taille d'une poule, d'un blanc soyeux, bec

rouge cramoisi ; on se contente de lui prendre avec sa queue, soit ses œufs, soit son petit lorsqu'il est juste couvert de duvet.

Il y a aussi les oies de Christmas dont une seule ferait diner toute une famille, mais on a tant d'autres oiseaux meilleurs qu'on se contente de les enjamber, de se garer de leurs coups de bec et de les laisser couvrir à leur aise. Tous ces oiseaux se prennent à la main sans bâton, on les tâte et on fait son choix.

Il n'en est pas ainsi du courlis et du canard sauvage. Le courlis n'est pas le même qu'en France quoique de la même famille, il est plus petit, gras et délicieux au goût. Le canard ne fait que passer d'octobre à mars. Ce sont les deux seuls oiseaux pour lesquels le fusil est nécessaire. Il existe aussi un autre oiseau tout petit, genre fauvette, qui ne peut voler à plus de vingt mètres, il s'appelle le *kokikokiko*, il vit d'insectes et se montre si familier qu'il vient jusque dans nos maisons.

Il serait donc impossible de mourir de faim à Christmas à moins de n'aimer ni les poissons, ni le gibier, ni les coquillages, ni les cocos, et d'ailleurs on importe de la nourriture qui s'y conserve très bien : le bœuf salé en tonneaux, les boîtes de conserve, le riz, les biscuits, le vin, la bière et même la farine, si on en prend soin, peut s'y conserver des mois.

#### *Eau.*

Dans une île si plate il ne peut y avoir de source, à moins que l'on appelle source les puits que l'on creuse à peu près n'importe où. Ce n'est point de l'eau de mer filtrée, on n'a jamais réussi jusqu'ici à filtrer l'eau de mer, mais c'est de l'eau naturelle et d'ailleurs

très fraîche pour le climat. Ces puits de quelques mètres (un ou deux) ont toujours leur même niveau d'eau, On explique cela par les pluies torrentielles qui tombent surtout la nuit et qui s'infiltrent dans le sable ou le corail.

At fishes and Mother of pearls.



Nous prenons nacres et poissons.

L'île sert de réservoir, ces pluies ne peuvent s'écouler dans la mer à travers le corail, car l'eau de mer a déjà pénétré ce corail, et se trouvant saturée de sel et par conséquent très dense, elle ne peut laisser passer l'eau de pluie, il n'y a pas de mélange, de telle

sorte que l'île elle-même est un immense réservoir d'eau douce, ce qui explique la végétation merveilleuse des cocotiers dont les racines plongent dans cette eau.

Il y a aussi près des maisons de larges citernes en fer et en ciment pour recevoir ces eaux diluviennes qui nous arrivent distillées, directement des nues, toutes fraîches et vierges de tout contact et de tout germe, comme fabriquées exprès pour l'île ; aussi sont-elles d'une limpidité et d'une saveur sans égale.

### *La Nacre.*

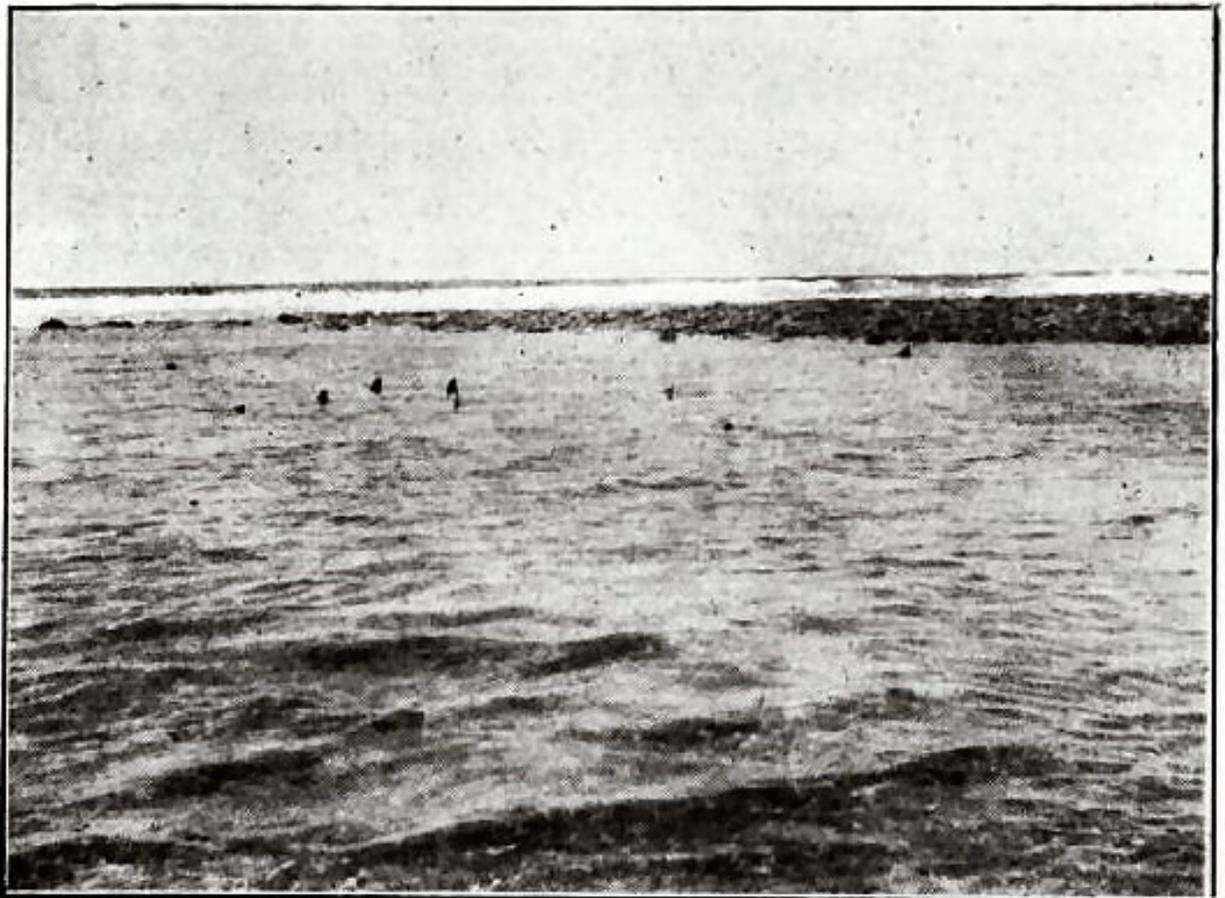
C'est dans les lagoons près de l'Equateur que se trouve la vraie nacre. L'huitre qui la donne est pour cela appelée par les Anglais *Mother of pearl*, la mère des perles. En effet c'est dans cette huitre que se forment les plus belles perles blanches, jaunes ou noires selon l'endroit de l'huitre où la perle s'est formée, prenant ainsi la couleur de la chair du mollusque avec laquelle elle est en contact. Ces huitres sont de la taille d'une assiette ordinaire quand elles sont pleinement développées (trois à quatre ans). Elles se tiennent toujours en eau claire et ne craignent point les courants, grâce à un paquet de filaments vert sombre qui les attache fortement aux roches. Les plongeurs ont à donner une secousse pour les détacher.

La chair de l'huitre est délicieuse. Cette pêche est très intéressante. Voici en quelques mots comment elle se fait. Deux indigènes plongeurs arrivent en pirogue avec une caisse de trente centimètres carrés, ouverte d'un côté, de l'autre fermée par un verre très épais. Nos plongeurs explorent le fond du lagoon avec cette caisse-lunette qui flotte le long de leur canot. Aussitôt qu'une huitre est aperçue, l'un d'eux disparaît

tête première ; l'autre tient la pirogue en place, tout en suivant, dans sa lunette, les évolutions de son compère.

Christmas a de belles huitres et leur pêche devra faire l'objet de soins spéciaux de la part des indigènes de Tahiti et de Manihiki qui sont experts dans l'art

Sharks Bay. (See dorsal fins).



Remarquez les nageoires dorsales des requins (tricornes).

de plonger, puisque, sans scaphandres, ils peuvent rester plusieurs minutes sous l'eau, et avec un scaphandre leur sauvegardant la tête simplement, ils peuvent rester trois heures à des profondeurs de 18 à 25 mètres.

### *Les requins.*

Les requins des tropiques ont bonne réputation. Pourquoi? Probablement parce qu'il y a une telle abondance de poisson qu'ils sont toujours repus et ne sont ni voraces, ni féroces. Les indigènes s'amuseut souvent avec eux. Ils sont d'ailleurs un mets favori lorsqu'ils sont encore tout petits, surtout pris dans le ventre de leur mère. On voit des requins un peu partout et on finit par s'y habituer. Quand on raconte aux indigènes les méfaits du requin chez nous, ils ont peine à le croire. Ils sont d'ailleurs de petite taille, mesurant de 1 m. 50 à 3 mètres, les monstres de 7 à 8 mètres étant des exceptions.

Il y a d'ailleurs tant d'espèces de requins : l'un a comme des cornes de vache avec de gros yeux aux extrémités; un autre est blanc, un autre noir, un autre gris, un autre est ovipare, un autre vivipare, etc.

Malgré leur bonne réputation, je ne conseillerais pas à un Européen de s'ébattre avec eux. Pour moi, je me mets en sûreté aussitôt que je vois leur triangle sortir de l'eau. En effet, leur nageoire dorsale vous fait l'effet du chapeau de Napoléon qui flotte debout et décrit des arabesques. L'huile de foie du requin vaut 0 fr. 60 le litre et remplace l'huile de foie de morue. On utilise encore leur peau et leurs dents pour les dames de la haute société.

### *Les tortues.*

Il y a la tortue de terre qui pèse de 50 à 100 kilogs. Elle est devenue très rare et sa présence dans l'île ne s'explique guère que par un bateau

A little monster.



Raie à queue de vache.

chargé de tortues, venant des îles Galapagos et naufragé à Christmas.

La tortue de mer est la *verte* et aussi le *caret*. La tortue pond dans le sable, d'octobre à février, de 200 à 400 œufs, tous entassés les uns sur les autres et bien recouverts de sable. Le soleil les couve en quelques semaines ; puis le sable remue et les petites bestioles se dirigent vers la mer où les attendent de nombreux ennemis. Les belles tortues peuvent peser jusqu'à 400 livres. Elles broutent l'herbe du fond de la mer comme nos vaches broutent sur terre. Leurs tripes sont délicieuses et toute la bête fournit les plats les plus variés et tous exquis. Les voiliers qui passent pendant la saison en font une abondante provision.

#### *Le cocotier.*

J'ai nommé le roi des arbres. En effet, nul arbre sur terre n'égale le cocotier. Un tronc lisse et svelte qu'on entoure de ses deux bras s'élève, ainsi qu'une colonne, à 80 et 100 pieds de hauteur, couronné d'une belle chevelure de feuilles d'où pendent des grappes de cocos. Un cocotier commence à produire dès que sa tête a atteint 1 m. 50 à 2 mètres et il produira probablement jusqu'à 100 ans. Son bois est d'un grain superbe et incorruptible à l'abri. Sa sève donne de l'eau-de-vie et chaque coco contient de quoi désaltérer et nourrir. Sa fibre peut nous vêtir, ses racines nous guérir, ses feuilles nous donner nos lits, nos paniers, etc. Enfin, rien dans le cocotier n'est inutile.

A l'exposition de Bombay, M. C. Pereira montrait 83 différents produits extraits du cocotier ; et c'était en 1903, il n'y avait encore ni la végétaline ou beurre

végétal fait avec le coco, ni les divers produits de glycérine et explosifs qui depuis ont fait tripler le prix du coprah.

Trees eight years old.



Cocotiers de huit ans.

### *Le coprah.*

Comme dans une noix ou une noisette, il y a la chair et la coque, c'est la chair desséchée de la noix de coco qui est appelée coprah. On extrait l'amande

du coco avec un couteau après avoir ouvert la noix d'un coup de hache. L'eau qui y est contenue se répand sur le sol et le faiseur de coprah, d'un coup de main spécial, sépare l'amande de la coque et la met en sac. Un homme fait en moyenne de 150 à 200 kilogs de coprah *vert* par jour, vert, c'est-à-dire non séché, tel qu'il sort de la noix de coco. Le sac est vidé sur des claies spéciales bien au soleil, et, en 3 jours, par beau temps, l'eau s'est évaporée ; il ne reste plus que l'amande desséchée, désormais appelée coprah. Elle contient, ainsi desséchée 64 % de son poids d'huile et peut rester, étant à l'abri, des mois et même des années sans se gâter.

#### *Culture et récoltes.*

Les cocotiers poussent au moins une fleur et une feuille par mois. Le fruit ou coco, pour arriver à maturité, prend douze mois, de telle sorte que chaque arbre a sur lui des fruits à tous les degrés de maturité, depuis les cocos à peine fleuris et formés et gros comme des billes, jusqu'à ceux qui sont prêts à tomber et qui tombent gros comme une tête d'homme ordinaire. Le coco pour boire est celui qui n'a que 6 mois et dont la chair est tendre ; il ne vaut rien pour le coprah. Il n'est pas rare de voir un arbre avec 5 ou 600 cocos en comptant tout. Cinquante cocos mûrs, qui tombent d'un arbre par an, donne une bonne moyenne de rendement. La récolte a donc lieu tout le long de l'année.

On ne grimpe jamais sur les cocotiers ; on attend que les cocos tombent d'eux-mêmes. Ils peuvent rester 6 mois et plus sur le sol sans se pourrir. Il suffira donc de passer au moins tous les 6 mois et d'un

coup de hache, d'ouvrir les cocos et d'en prendre la chair pour l'emporter sur les séchoirs. Six mois après, on repassera sous le même arbre.

On ne laboure pas le cocotier ; on laisse l'herbe et les arbustes pousser comme ils veulent, pourvu qu'ils

Coprah dryers.



Séchoirs pour coprah dans l'île voisine.

ne montent pas trop haut et qu'ils permettent de voir et de ramasser les cocos tombés. Pour se débarrasser d'une végétation excessive, on se sert de grands coutelas.

La végétation, sous les cocotiers, dans une île

comme Christmas, a cela de bon qu'elle y entretient l'humidité et, par conséquent, favorise la végétation de l'arbre. On a donc à s'occuper ni de chevaux, ni de bœufs, ni de machines. Le seul instrument de culture est le coutelas, encore employé bien rarement; et les seuls instruments d'exploitation sont: la hache pour avoir le coco, un couteau ordinaire, comme un couteau de table, pour sortir le coprah et un sac pour l'emporter sur les séchoirs. Des cocotiers aux séchoirs, le transport des sacs se fait généralement en bateau par le lagoon, en attendant que cela se fasse en camion automobile.

#### *Une plantation.*

Une plantation de pommiers, poiriers, etc., ne dit rien à côté d'une plantation de cocotiers. C'est un spectacle ravissant que de voir des arbres pousser en colonnes, donnant des feuilles de six à huit mètres de long sur deux mètres de large, d'un vert magnifique et, entre deux feuilles, une grappe de cocos qui sort, tout droit d'abord, puis plie sous le poids de ses fruits qui sont tantôt verts, tantôt dorés, tantôt jaunes ou oranges. Les arbres sont à dix mètres les uns des autres, en lignes droites. Un coco mis en terre aujourd'hui sera en plein rapport dans dix ans, mais dès six ans commencera à donner quelques fruits.

Rien n'est plus facile que de planter un cocotier: on fait un trou en terre de quelques centimètres, juste pour couvrir le coco et on le place de champ. On recouvre, et c'est tout. La nature a ménagé un œil à la partie la plus large du coco, c'est par là que trois mois après sortiront, d'abord une racine, puis une

12 years old, 24 feet high.



Feuilles de 8 mètres touchant le sol.

première feuille. La racine ira profondément dans le sol chercher l'humidité et la fraîcheur pendant que la feuille se développera à raison de 30 à 50 centimètres par mois. Après un an environ les racines et les feuilles ont épuisé toute la chair du coprah qui se trouvait dans le coco planté et qui lui ont servi à se développer.

Il est très nuisible au cocotier de le déranger dans sa végétation. Si on le transplante, on lui enlève ses racines pivotantes, or, ce sont celles que la nature a destinées à s'enfoncer directement dans le sol, vers la provision d'eau qui y est en réserve. Et c'est pour cela, qu'à Christmas, comme dans toute île sous l'Equateur, et dont le sol n'est que sable, il importe de ne planter que de bons fruits et de les placer là où ils doivent être, pour ne plus les toucher. De la sorte, ils ne craignent ni chaleur, ni sécheresse, et leur production est assurée et avancée.

Un homme peut facilement planter un hectare par jour à raison de 80 cocotiers à l'hectare ou 40 à l'acre.

### *Communications.*

Bien que Christmas soit sur la route des bateaux allant d'Australie, Nouvelle-Zélande, Chine ou Japon en Amérique, et qu'on puisse voir parfois leur fumée ou leur voile, il est très rare qu'ils s'y arrêtent. Aussi, quand le bateau visiteur, chargé de ravitailler l'île et d'en emporter le coprah et la nacre, est en vue, c'est fête à Christmas ; c'est avec allégresse qu'on crie *Sail Ho! Sail Ho!* à pleins poumons. En anglais, cela veut dire : Une voile, oh ! une voile, oh ! Mais cela veut dire bien d'autres choses pour les habitants de

The Aux. Sch. *LUKA* at anchor.



Yacht *LUKA* notre bateau visiteur.

Christmas ; ce sont des nouvelles du pays, c'est du tabac, c'est du vin, de la bière, de la viande, des habits, des provisions de toutes sortes ; on est comme regaillardi par la présence du bateau et tout semble s'éclipser devant lui. L'île est visitée au moins deux fois l'an, mais il y a tout lieu de croire qu'elle le sera tous les trois mois. Il est aussi question de la rattacher à l'île Fanning (qui est à 140 milles au nord) par la télégraphie sans fil. Fanning a le câble anglais qui encercle le globe, de telle sorte qu'une dépêche une fois à Fanning peut, en quelques minutes, être transmise n'importe où.

#### *Port et abordage.*

L'île a la forme d'un quadrilatère dont chaque face a un enfoncement. La face Est a le plus prononcé. C'est une immense baie dont les extrémités des deux bras sont à plus de 50 kilomètres l'une de l'autre. Sur toutes les cartes de l'Amirauté, on fait remarquer qu'un bateau pénétrant la nuit dans cette baie n'aura guère de chance d'en sortir quand il apercevra les récifs qui ne sont qu'à 50 mètres du rivage. La vague, poussée par les vents alizés et le courant, y est dure et sauvage ; rien ne lui résiste. Malheur donc aux vaisseaux imprudents qui s'aventurent dans la baie du côté Est. Les tombes des naufragés y sont nombreuses, les épaves innombrables.

J'ai marché 20 kilomètres sur des débris de toutes sortes : voiliers, bateaux en bois et en fer ; il y a des mâts de toutes grandeurs, des ancres énormes, et à certains endroits, à marée basse, on marche sur le plomb et sur le cuivre.

Le dernier naufrage en 1908 était un bateau de dix

mille tonnes, « l'Aeon », contenant pour plusieurs millions de francs de marchandises. Tout fut perdu, parce que l'île était alors inhabitée. Les passagers et les matelots, en général, se sauvent à moins de se noyer ou de se blesser en abordant au rivage : l'île les nourrit

Wrecks beach.



Ce qu'on voit sur 20 kilomètres.

jusqu'à ce qu'un bateau, passant au large, voit leurs signaux de détresse.

Les côtés Nord et Sud du quadrilatère sont moins mauvais puisqu'on n'y voit pas de débris de naufrage. Mais c'est au côté Ouest qu'il est réservé de former

un port sûr, calme comme un lac, et d'une beauté ravissante. Là, des bateaux de tout tonnage ancrent par dix et quinze brasses et sont en toute sûreté. Les embarcations pénètrent dans le lagoon et c'est sur un sable blanc comme neige qu'on débarque et qu'on embarque. Là, Cook resta huit jours avec ses deux bateaux de guerre, la « Découverte » et la « Résolution ». Là, les baleiniers, durant un siècle, sont allés chercher le repos et les provisions dont ils avaient besoin. C'est un rendez-vous bien connu de tous les marins du Pacifique.

#### *Habitations.*

Les maisons doivent être appropriées au climat d'une île dont la moyenne est de 28° à 30° centigrades et qui a une brise fraîche soufflant jour et nuit. C'est pourquoi toutes les maisons sont en bois, couvertes, ou en feuilles de cocotier, ou en fer galvanisé; et, dans ce dernier cas, un plafond ajoute de la fraîcheur à l'habitation. Les portes sont grandes et larges et restent toujours ouvertes. On ne veut pas de matelas dans un semblable climat; outre que ce serait trop chaud, ce serait aussi moins propre que le sommier ordinaire ou à cordes sur lequel on étend des nattes fraîches et propres.

Les habits sont à l'avenant et adaptés au climat. On s'habille le moins possible: un tricot marin en coton couvre le buste et des pantalons très légers complètent le costume. Même les Européens qui n'ont pas le pied trop douillet, ne portent ni bas ni souliers, vu qu'il n'y a ni épines, ni tessons de bouteilles, ni rien pour blesser, à moins qu'on aille se promener sur le corail, à la manière des indigènes qui vont

toujours pieds nus, toutefois avec quelques précautions.

Malgré les déprédations des Japonais qui jusqu'à 1911 venaient dans l'île pour y empailler des centaines de mille d'oiseaux, il reste encore, outre plusieurs

Manager's House (Settlement North).



Maison du Gérant. Camp Nord.

maisons, une citerne, un mât pour faire des signaux aux bateaux qui passent, et enfin une tour en fer, sorte de phare sans feu, qui porte une hampe de drapeau à plus de 50 pieds dans les airs, pour avertir les bateaux qu'ils approchent d'un danger et qu'ils ont

à se tenir à distance. Ce phare est à l'extrémité nord-est, et de son sommet, on a une vue magnifique sur une bonne partie de l'île.

*FLORE (arbres, plantes, etc.)*

Il ne faut pas s'attendre à trouver à Christmas des forêts vierges, des lianes géantes, des plantes de toutes sortes. Non, et cela pour deux raisons principales. D'abord le sol ne s'y prête pas. Quand il est meuble, c'est du sable de corail plus ou moins mélangé de guano, trop riche en phosphate et en acide phosphorique pour beaucoup de plantes. La pluie pénètre et traverse ce sol sans y séjourner assez pour permettre à nombre d'autres plantes d'y trouver l'humidité nécessaire.

Ensuite le sol serait-il tout ce qu'on peut désirer, il faudrait encore que les arbres et les plantes, ou leurs graines, y aient été apportées, soit par l'homme, soit par les courants, soit par les oiseaux. Or, l'homme n'y a guère abordé qu'en faisant naufrage ; les courants ne peuvent pas faire franchir aux graines non flottantes, sans leur faire perdre leur vertu germinatrice, une distance de 1.500 km. (Tahiti), où se trouvent les forêts les plus rapprochées. Par ailleurs les oiseaux sont tous aquatiques et ne vivent que de poissons. Il leur est donc impossible d'apporter des graines dans leur gésier ou à leurs plumes. Restent les plantes à graines flottantes, très vivaces, qui auront pu, dans le cours des siècles, s'acheminer lentement d'atoll en atoll, être rejetées par la vague sur le rivage, puis soulevées par le vent jusque sur un sable propice où la graine aura germé.

Il n'y a donc à Christmas que des arbrisseaux ou

Honey grass.



Plante à miel.

arbres à graines pouvant flotter des mois dans l'eau de mer, tout en conservant leur vitalité. On les compte sur les deux mains ; la végétation n'est donc pas variée. Le plus commun des arbustes est une sorte de liane enchevêtrée, très verte, très dense que l'on appelle : « Scœvola », en indigène : Nashou ; là où cet arbuste pousse, le cocotier vient à merveille. Il y a aussi l'arbre-parapluie ou « Taounou », excellent bois de chauffage aussi et poussant sur le guano. Parmi les herbes, il y a à signaler une sorte de bruyère dont les fleurs ont une odeur de miel très accentuée. Elle couvre l'île, et je l'ai baptisée « l'herbe à miel », tant je suis convaincu que des abeilles y réussiraient.

J'ai aussi été surpris d'y rencontrer une sorte d'herbe de Para, très tendre et vivace. Elle fait les délices du bétail que l'on pourrait y élever à l'air libre, des puits peu profonds fournissant l'eau nécessaire. Il y a peu de « *Pandanus* », mais les quelques spécimens qu'on y rencontre, prouvent que si on en plantait, on obtiendrait des fruits en quantité. C'est une nourriture très recherchée des indigènes. Les quelques autres arbres introduits prouvent aussi que certaines espèces y réussiraient très bien.

Mais l'arbre qui fait l'ornement de Christmas, l'arbre qui est chez lui et y pousse à vue d'œil, c'est le cocotier. Il ne m'a été donné, ni à Fanning, ni dans aucune autre île du Pacifique, de voir des arbres chargés de cocos comme ceux que j'ai vus à Christmas. La végétation y est si forte que des arbres de huit mètres de haut ont leurs branches qui partent du sommet et viennent toucher le sol, ayant donc une longueur de près de vingt-quatre pieds. Les cocos sont gros et nombreux et Christmas justifie une fois de plus la

réputation qu'ont toutes les îles de corail, à savoir qu'elles sont sans rivales pour la production du cocotier. De plus Christmas a un grand avantage sur la plupart des autres îles et pays tropicaux, c'est que l'île est vierge de toute peste attaquant le cocotier;

Edible Pandanus.



Pandanus comestible.

ni larves, ni insectes, ni lézards, ni champignons. Aucune de toutes les maladies ruineuses des meilleures plantations de cocotiers n'a encore été apportée à Christmas, et une surveillance rigoureuse est faite de toute plante qui y est introduite.

L'île se trouve encore en dehors des cyclones et des raz-de-marée ce qui est un immense avantage et un très grand secours pour son prompt développement.

### *Animaux.*

J'ai dit qu'il n'y avait pas de rats, mais il y a des souris, ce qui est bien différent. Le premier est une peste dans les îles qui en ont puisqu'un rat niche dans les têtes de cocotiers et perce un trou par jour pour y boire et y manger à son aise. La souris au contraire reste à terre et vit de déchets de poissons que les oiseaux lui laissent et de graines diverses. Elles sont d'ailleurs peu nombreuses à cause des quantités de chats qui sont dans l'île. Ces chats sont sauvages et presque tous noirs ; leur présence s'explique par la manie qu'ont les superstitieux capitaines d'avoir toujours à bord un chat noir comme mascotte. En tout cas, les chats noirs n'ont pas porté bonheur à ceux qui ont fait naufrage ; ces félins ont sauté à terre où ils vivent de souris, d'oiseaux et de poissons.

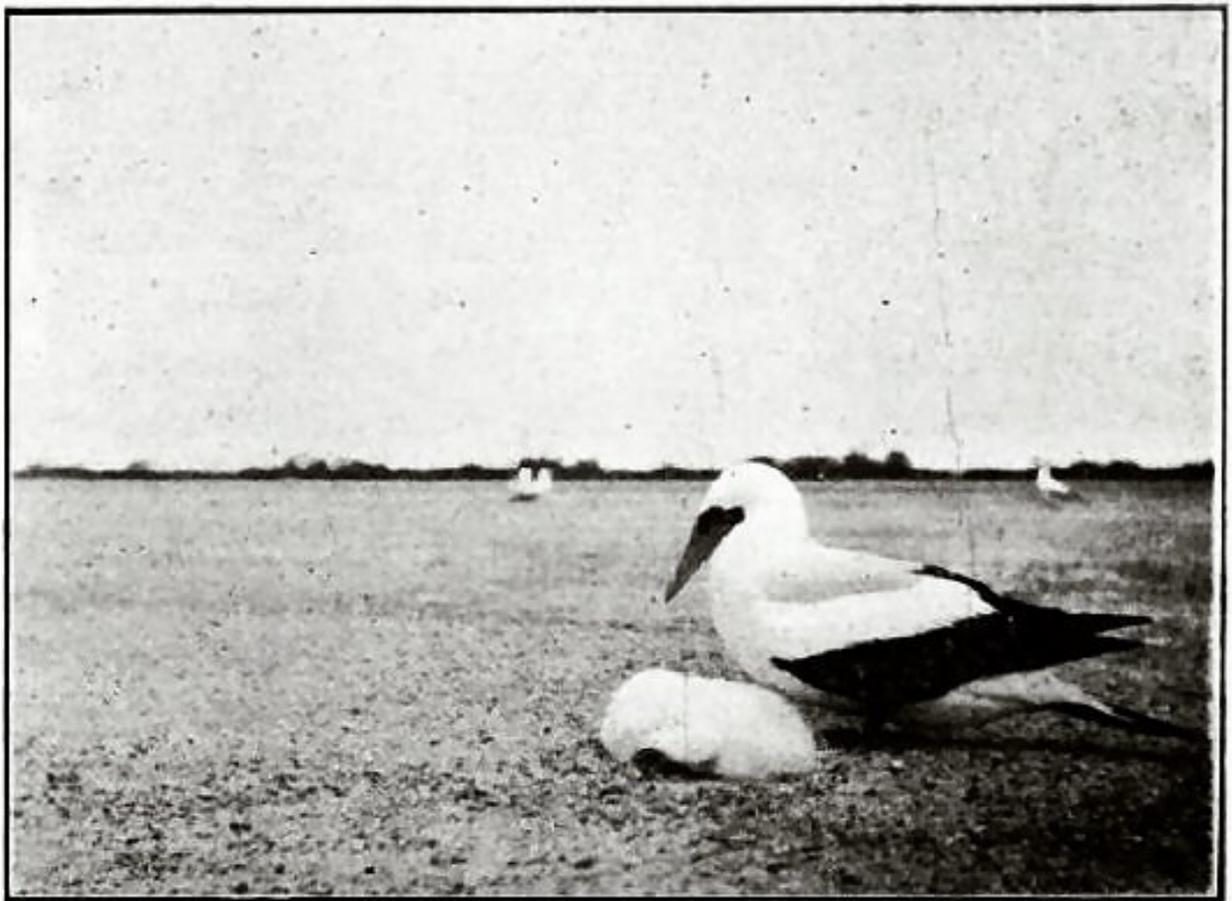
Il n'y a dans l'île ni serpents ni autres animaux venimeux. On peut passer et dormir n'importe où, un avantage que nous, Européens, savons apprécier.

Chose curieuse, il n'y a pas de mouches ordinaires. Les moustiques y sont très peu nombreux. On y voit aussi un tout petit lézard gris, et cela, avec des quantités d'insectes qui vivent sur les cocotiers et sous les feuilles, fait toute la vie terrestre de Christmas, en exceptant, bien entendu, la tortue de terre, dont j'ai parlé, et les millions d'oiseaux qui sont partout, et jour et nuit, avertissant qu'on n'est pas seul à habiter cet atoll.

*Pluies, vents et marées.*

Les pluies ne tombent pas comme en Europe ; on n'y voit pas de ces journées sombres et longues, parce que la pluie ne cesse jamais. Les pluies des tropiques

*Sula cyanops.* Christmas booby.



L'oie de Christmas et son bébé.

sont subites et tombent à torrents ; cela dure de 5 à 30 minutes, quelquefois une heure, les plus longues deux heures. Comme on est habillé d'une légère cottonnade, on est trempé jusqu'aux os ; on se délecte sous la douche : c'est si frais, et l'on sait que dans

dix minutes, au plus soixante minutes, le bon soleil va venir vous sécher en un clin d'œil.

La pluie est la désirée, toujours la bienvenue. Les orages y sont si rares que l'on n'y voit jamais d'éclairs et que l'on y entend que très rarement un bruit lointain de tonnerre. La saison des pluies est de janvier à juin. Ce n'est pas d'ailleurs très régulier et il y a des saisons très pluvieuses comme d'autres très sèches, tout comme en Europe. Chose très extraordinaire, la rosée y est très abondante, du moins en juin; lors de ma visite, la rosée était si forte qu'à neuf heures du matin le soleil ne l'avait pas encore toute absorbée.

Les vents sont ceux que l'on appelle les vents alizés; ils soufflent toute l'année, tantôt du Sud-Est, de l'Est ou du Nord-Est. Les autres vents sont très rares, surtout celui de l'Ouest. Les calmes y sont de courte durée, on en profite pour faire des pêches merveilleuses, car, par temps calme, on voit le fond de la mer à des profondeurs incroyables, et tous les poissons semblent fous de joie et se laissent prendre plus facilement.

Il ne faut pas croire cependant que d'habitude la mer soit mauvaise. L'Océan Pacifique, d'où son nom, est vraiment pacifique. Les alizés ont la faculté de le faire moutonner; ce sont de petites vagues échevelées: on dirait des moutons blancs qui se poursuivent; mais il n'y a point de ces grandes vagues ou lames qui s'élèvent en montagnes et retombent en cascades, ou du moins c'est très rare. Les alizés sont réguliers et toujours frais, soit qu'ils soufflent le jour ou la nuit. Il n'y a point de vents chauds, chose très appréciable si près de l'Equateur. Ce ne sont point non plus les montagnes qui peuvent arrêter les alizés,

Male Fregate bird. See inflated poach.



La Frégate (envergure 6 pieds) avec son ballon rouge gonflé.

puisque la plus haute colline de Christmas n'a pas plus de 30 mètres.

La marée suit la lune. Elle est pleine au lever et au coucher de la lune, et basse à son zénith; elle ne monte et ne descend que d'un mètre environ; c'est assez pour découvrir les récifs ordinaires et permettre de s'y aventurer pour y ramasser les escargots, les langoustes, soit de rochers, soit de sable, et les autres poissons qui se sont attardés ou sous les pierres ou dans les petites flaques d'eau. Là, sur ce récif à marée basse, tout est vie, tout intéresse, depuis l'anguille qui se plante contre vous pour se défendre, jusqu'aux oursins et aux bèches-de-mer qui gisent comme sans vie un peu partout sur le sable ou le corail.

---

Specimens of Mother of pearls.



Huitres à nacre et à perle.

## A QUI APPARTIENT CHRISTMAS ?

L'île est sous le protectorat anglais. Elle est louée pour 99 ans (depuis 1902) à la " *CENTRAL PACIFIC COCONUT PLANTATIONS LIMITED* ", en français à la " *Compagnie des Plantations de Cocos du Pacifique Central* ", dont le siège est à Londres, mais dont les directeurs sont actuellement français.

Cette Compagnie vient de se former, en 1914, pour l'exploitation surtout des cocotiers, et pour cela, elle va coloniser Christmas avec des colons et ouvriers d'un peu toutes les nations et toutes les couleurs. Pour cela, la Compagnie va faire des dépenses considérables puisque chaque colon ou travailleur lui coûtera près de 1.500 francs de passage et autant pour le retour après cinq ans, à moins que le colon ou le travailleur ne préfère rester dans l'île de Christmas. Ceci sera le cas pour le plus grand nombre, vu les gages élevés qu'ils peuvent gagner, l'impossibilité d'y dépenser ce qu'on gagne, et le climat est tellement enchanteur qu'une fois dans ces îles on ne veut plus les quitter.

Là, tout charme : la mer, le soleil, les nuits surtout, un travail facile, pas de maladies, pas de fièvres ; on y respire de ne plus avoir cette lutte acharnée pour la vie que l'on trouve ailleurs ; en effet, ici, partout où il y a dix centimes à gagner, tout le monde

Motu Manu (Bird Island).



Ilot des Oiseaux, dans le Lagoon.

se précipite à la fois, tandis que là-bas tout ce qu'on gagne est sauvé; les dépenses y sont peu de chose à moins d'être extravagant. Les enfants y poussent comme le coco, et c'est la joie, une joie saine et sincère, qui règne par toute l'île.

Aussi la Compagnie fera-t-elle son possible pour y introduire de jeunes ménages intelligents et travailleurs, ambitieux non seulement de bien-être, mais aussi de gagner de l'argent et de sauver ce qu'ils gagnent. Ceux donc qui lisent ces lignes et qui connaîtraient des travailleurs et colons remplissant ces conditions sont priés de les adresser à un des directeurs de la Compagnie.

---

Catching Mutton birds.



Cuisinières choisissant leur rôti.

## TRAVAIL ET TRAVAILLEURS

La journée commence avec le soleil et finit avec lui, et tout le long de l'année le soleil se lève à six heures et se couche à six heures. On prend généralement de deux à trois heures de repos de onze heures à deux heures, quoique souvent les indigènes préfèrent finir leur tâche et avoir ainsi tout le reste de la journée libre pour pouvoir pêcher, chasser ou s'amuser. En effet, bien que le travail puisse se faire à la journée, de neuf heures généralement, les travailleurs préfèrent une tâche à prix fait, c'est-à-dire que, après avoir fait tant de travail, ils sont libres, et que s'ils font davantage, ils recevront davantage, suivant l'échelle de paiement établie ; par exemple un centime par livre de coprah apportée, s'ils doivent travailler jusqu'à ce qu'ils aient 300 livres pour gagner leur journée et être libres, s'ils font 400 livres ils auront droit à 1 franc de plus et pour 450, à 1 franc 50 de plus, etc.

On ne travaille pas le dimanche. Quant au samedi, à partir de quatorze heures du soir, on reste libre de travailler à prix fait, ou de se reposer. Les travailleurs s'arrangent pour préparer eux-mêmes leur nourriture soit avant six heures, soit de onze à deux heures, soit après six heures du soir. Ils font cuire ce qu'ils veulent et comme ils le veulent. La Compagnie leur

fournit gratis des provisions très suffisantes comme le montre la liste suivante.

En effet, outre une bouteille de vin pur par jour aux Européens, il leur est distribué tous les samedis pour la semaine suivante :

Coprah house and store.



Magasin et remise pour coprah.

7 livres de riz.

7 livres de pain ou biscuit, l'un ou l'autre.

2 livres de sucre.

1/4 de livre de savon.

1/4 de livre de sel.

Tous les travailleurs ont tous les jours du poisson à discrétion ainsi que les oiseaux et les œufs qu'ils peuvent se procurer. Mais au cas où le poisson et les oiseaux viendraient à manquer, le premier de chaque mois il leur est donné un baril de 25 livres de bœuf salé pour une personne et pour deux un baril de 50 livres. Et si à la fin du mois ils rendent leur tonneau de bœuf intact, le prix coûtant leur en est crédité.

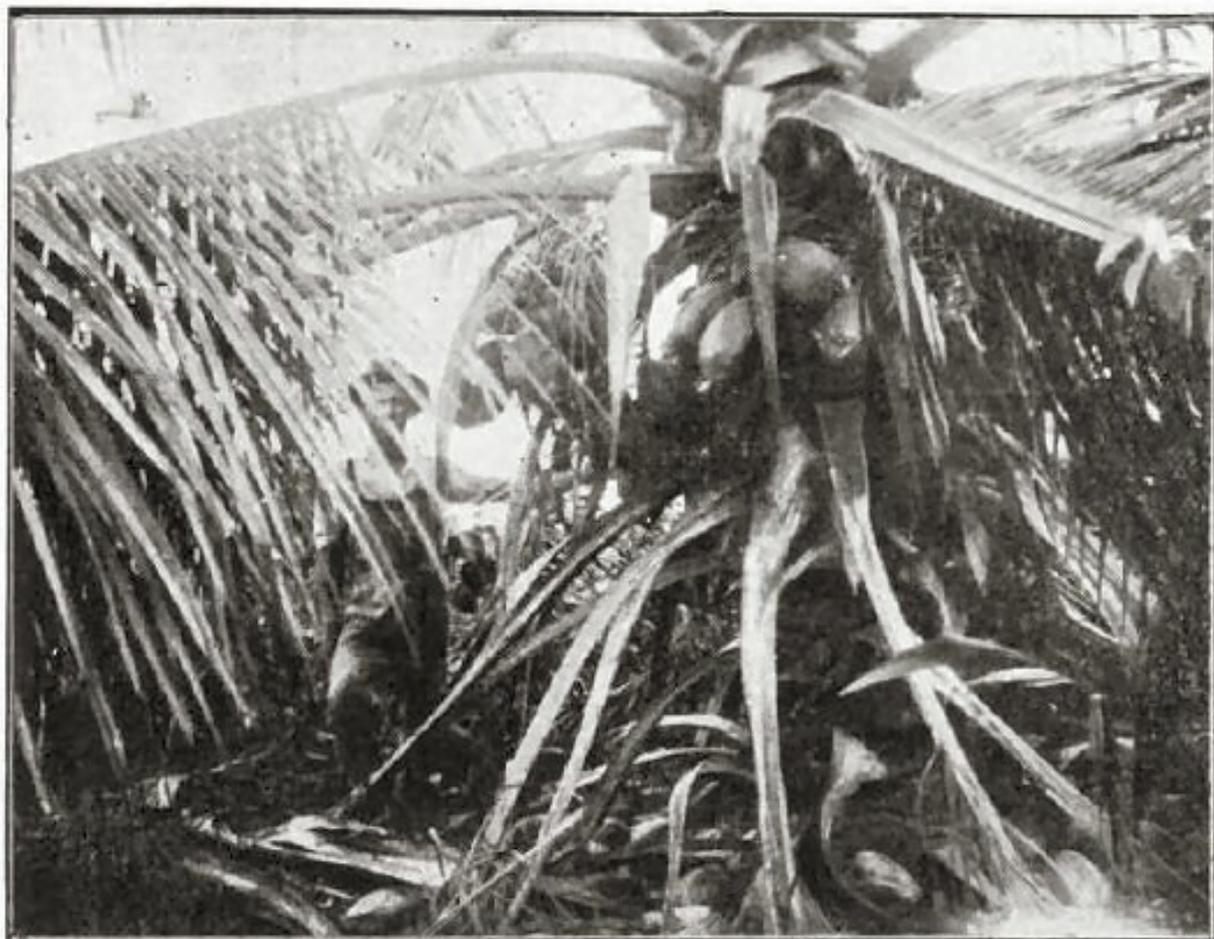
Tout ceci est donc donné gratis et si on veut quelque chose d'extraordinaire, la Compagnie a un store ou magasin où les articles extra ou de luxe, comme aussi des étoffes, etc. sont vendus aux prix ordinaires.

Les remèdes sont donnés gratis, mais chose singulière, les maladies sont inconnues dans ces îles fortunées qu'aucun germe de microbe n'a encore visitées, ainsi que les rhumatismes, les fluxions, les bronchites et toutes les maladies occasionnées par le froid.

Les indigènes ont leur camp à part. Les Européens ont chacun leur petite maisonnette et sur leur demande un jardin leur est donné gratis où ils peuvent essayer de jardiner à leur aise.

---

Coconut undisturbed since planted.



Arbres qui depuis huit ans n'ont été ni nettoyés ni visités.

## PRÉSENT ET FUTUR

Pour le présent (1914) l'île n'a aucun habitant : le dernier travailleur en fut retiré en 1906 lorsque LEVERS FRÈRES qui en étaient alors propriétaires transportèrent tout leur matériel et personnel dans les îles Salomon pour y cultiver à la fois le caoutchouc et le cocotier, chose impossible à Christmas.

Cette Compagnie avait dépensé plus de 300,000 francs dans cette île ; mais il ne reste en fait de bâtiments que ceux dont on voit ici la photographie : et sur les 70.000 cocotiers plantés par eux, il n'en a survécu que 20.000 environ qui sont en plein rapport ; les autres deux tiers sont morts principalement par la faute des gérants qui s'obstinaient à transplanter dans ce sable sans eau des cocos ayant déjà germé depuis 12 ou 15 mois, absolument comme cela se pratique à Fiji et à Ceylan où le sol est meuble et saturé de pluie, ou encore pour avoir planté sur terrain bien sarclé et propre, au lieu de laisser les arbustes pousser avec le coco pour servir d'ombrage à celui-ci et lui procurer l'humidité nécessaire. C'est donc à peine 350 hectares de plantés à raison de 60 cocotiers à l'hectare. Il reste plus de 50.000 hectares à planter de suite, soit 3.000.000 de cocotiers à planter ; voilà le futur. Quant aux autres ressources, on doit placer en première ligne la nacre et les perles. LEVERS FRÈRES introdui-

sirent la nacre à lèvres argentées en 1905. Aura-t-elle réussi ? Quant aux autres nacres ordinaires, elles doivent abonder puisqu'un voilier de Tahiti, vers 1900, en pêcha 20.000 kgrs en quelques semaines.

Bearing at one foot high.



Tête de Cocotier commençant à rapporter à peine sortie de terre.

La position de l'île et son isolement la classent parmi les atolls qui doivent avoir du phosphate.

Quant aux oiseaux et aux revenus que l'on pourrait tirer du poisson, du bétail, etc, la Compagnie ne

s'en occupera pas avant d'avoir planté l'île en cocos, à moins qu'un expert en ces matières ne fasse l'offre de les exploiter, permettant ainsi à la Compagnie de ne s'occuper que des cocotiers.

La main-d'œuvre devra y être importée comme dans les îles voisines Fanning et Wasington qui, elles aussi, appartiennent à une compagnie et ont déjà plus de 200 travailleurs des îles Gilbert et quelques Européens. Un bateau dit visiteur et recruteur sera chargé de visiter l'île régulièrement et d'y amener des travailleurs de toutes les îles voisines. Un certain nombre d'Européens seront aussi amenés à Christmas, de préférence de jeunes ménages tirés de nos populations paysannes. Vu leurs qualités natives, ils ne pourront que réussir et bénir le jour qui les arracha aux misères physiques et morales qui trop souvent sont ici leur partage.

---



## TABLE DES MATIÈRES

Christmas Island (position).	} . . . . .	7
Aspect et étendue.		
Lagoons et lacs . . . . .		10
Climat . . . . .		11
Nourriture. . . . .		11
Les oiseaux . . . . .		13
Eau . . . . .		15
La nacre . . . . .		17
Les requins . . . . .		19
Les tortues . . . . .		19
Le cocotier . . . . .		21
Le coprah . . . . .		22
Culture et récolte . . . . .		23
Une plantation . . . . .		25
Communications. . . . .		27
Port et abordage . . . . .		29
Habitations . . . . .		31
Flore (arbres, plantes, etc.) . . . . .		33
Animaux . . . . .		37
Pluies, vents et marées . . . . .		38
A qui appartient Christmas ? . . . . .		43
Travail et travailleurs . . . . .		47
Présent et futur. . . . .		51

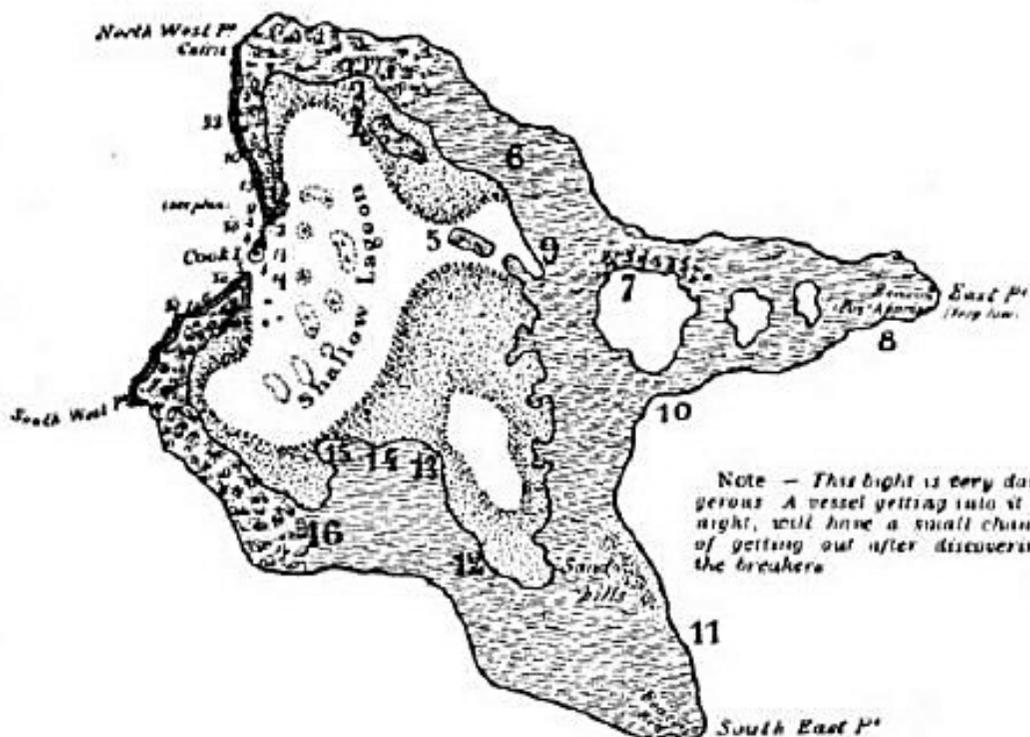
# Sketch Survey of CHRISTMAS ISLAND

*Completed from the Observations of Capt<sup>e</sup> Cook in 1777  
Captain J. Scott, H.M.S. "Samarang" 1842, &  
Commander J.S. Skerret U.S. Ship "Portsmouth" 1874*

*Cook I. Lat 1°57'17" N. - Long. 157°27'46" W of Greenwich.*

**SOUNDINGS IN FATHOMS**

*Strong Westerly Current*



*Note - This light is very dangerous. A vessel getting into it at night, will have a small chance of getting out after discovering the breakers.*

35      30      25      Long West of Greenwich      10      5      157

*Légende pour la carte de Christmas.*

1. — Settlement, où sont les habitations actuelles :  
mât, réservoir, etc.
2. — Pointe-Sud ou South point, où est la résidence  
pillée par les Japs.
3. — Japs camp, ou Camp des Japonais.
4. — Motu manu, ou îlot des oiseaux.
5. — Motu e Tau, ou îlot isolé.
6. — Old Greig nuts, ou les cocos du vieux Greig.
7. — Inside Grove, ou Plantation de l'intérieur.
8. — Tombes jumelles, ou Twin tombs. Eau douce à  
200 mètres dans les rocs.
9. — Vieux cimetière (old graveyard).
10. — Baie des Requins (shark's bay).
11. — Aeon wreck (épaves de l'Aéon).
12. — The 5 trees (les 5 cocotiers) avec eau douce à  
côté.
13. — Beach shells (rivage des clovisses) avec cocotier  
isolé.
14. — Jimmis' grove (plantation de jimmi).
15. — Les deux jumeaux (the twins) sont deux coco-  
tiers isolés.
16. — The 2.000 (les deux mille) au fond d'une baie  
et rivière.



View of Wreks Bay [from top of beacon.



Baie des Épaves vue du sommet de la tour.

West Side and Entrance to the Lagoon  
of  
**CHRISTMAS I.**

Surveyed by Com<sup>r</sup> J.S. Skerret, U.S.S. "Pomsonth, 1874

H. W. F. & C. T. 23" Springs rise 3<sup>d</sup> 2<sup>d</sup>.

Obs<sup>d</sup> Pt. Cook I - Lat. 1°57'17" N. Long. 157°27'46" W.

SOUNDINGS IN FATHOMS

Scale  $\frac{1}{17,500}$   
Cable 19




Entrée du Lagoon.