parte da una linea di convenzione ed in parte da una ramificazione delle Ande che si estende da Valdivia fino all' estremità del Chilì. Il loro nome significa nomini del sud,

perchè sono i più meridionali dei chilesi.

I naturali dell'arcipelago del Chilì rassomigliano a quelli del continente per l'apparenza, i costumi ed il linguaggio. Sono tuttavia di un carattere più pacifico, perchè, quantunque la loro popolazione si elevasse ad oltre settantamila abitanti, non opposero tuttavia alcuna resistenza ad un pugno di spagnuoli che li soggiogarono. La loro posizione insulare e la natura del loro suolo e del clima hanno dato a quest'isolani l'idea di varie arti utili. Fabbricano ponchos o mantelli senza il soccorso di alcun telaio, e li ricamano in seta od in filo; e lavorano pure la tela e le stoffe di lana che intrecciano abilmente con piume di uccelli marini. Quest'ultime sono di una grande bellezza e loro servono di copri-piedi. Attaccano l'orditura con caviglie ed intessono colle mani. I ponchos sono di una tessitura finissima, ma forte, ed una donna non ne può fabbricare più di due in un anno. Le loro capanne sono di legno, ricoperte di paglia. Le loro piroghe non hanno nè chiglia nè tolda e si compongono di tre o quattro tavole unite insieme con fasci di vimini e calafatate col muschio o colle foglie di canne. I traversali sono ritenuti da chiovi. Essi le dirigono senza il soccorso di vele o di remi, e vanno alle volte, dice Molina, con quelle fragili imbarcazioni fino al porto della Concezione. Adoprano, a guisa di aratro, due pali lunghi sette in otto piedi, legati insieme ed appuntiti da un lato ed infissi dall'altro in un pezzo di legno rotondo a guisa di manico. Profondano le punte di questo strumento nella terra spingendolo fortemente col petto, ch' è garantito da una pelle di montone, e gettano le sementi nei buchi. Quest'isolani raccolgono una quantità considerabile di pesce mediante bastoni appuntiti e con cesti di vimini. La loro maniera di conservare i testacei è veramente curiosa. Essi li collocano in un buco, li ricuoprono di foglie di panke tinctoria, sulle quali collocano grosse pietre; accendono poscia su queste un gran fuoco che mantengono durante varie ore, dopo di che tolgono i pesci dalla conchiglia, li passano in un filo e li espongono