

font le premier peuple commerçant du monde.

Cette rade si profonde, si merveilleusement située, abritée contre le vent et contre la violence des flots, a quelque chose de grandiose et de féérique, vue ainsi dans son ensemble, de cette terrasse qui la domine de très haut.

Les siècles semblent avoir accumulé dans cette sorte de repli caché tous les moyens de défense et l'avoir rendu inexpugnable. Ces murailles énormes qui s'étendent à droite et à gauche, quelquefois sur deux ou trois rangées successives—comme près de la *Landing Place*—ont été armées de canons dernier modèle qui rendent le port imprenable. A l'abri de ces géants, toute cette population maritime et commerçante semble vivre en toute sécurité comme sous la protection de quelque dieu tutélaire.

Et tout autour de cette vaste baie, le paysage ajoute à la féerie et constitue le plus enchanteur des décors. En face de La Valette, sur la rive opposée, toute une ville s'étage gracieuse, pittoresquement perchée sur un petit promontoire qui s'avance dans la rade constituant deux criques, deux ports secondaires, naturels et distincts. Sur la même rive, à gauche, à la pointe qui s'avance vers l'entrée du port, le fermant presque complètement, un fort moderne couvre de ses fortifications toute la colline, protège la passe du *Grand Harbour* de la Grande Baie. A droite au contraire, du petit promontoire, et toujours sur le sommet de la colline, se détache sur le ciel en une ligne blanche à arcades, l'hôpital de Cottonera.

Enfin, terminant la rade, dans l'intérieur des terres, une succession de grands bâtiments, de docks, de bassins de radoub révèle la prodigieuse importance commerciale du port de Malte.

Reportant ses regards plus près de soi, sur la ville même de La Valette, on distingue la pittoresque cité perchée sur son rocher très long s'avancant comme une flèche vers la haute mer et dont les maisons emprisonnées dans leur puissante ceinture de remparts, s'égrènent, brillantes et coquettes, suivant les caprices de la colline.

A gauche, tout est riant et d'un aspect curieux et charmant ; à droite, au contraire, le regard plonge dans le trou sombre, noir, presque effrayant du fossé de la Porte-Royale, creusé entre deux murailles gigantesques tombant à pic. De l'autre côté, sur une grande place, un champ de manœuvres et le quar-

tier nouveau de Floriana. Enfin, tout au loin, la vue s'étend sur la campagne, dans l'intérieur de l'île, assez aride et légèrement ondulée.

Cette promenade du Baracca Garden est à coup sûr une promenade admirable, qui doit être unique dans son genre. Ce mélange tout à la fois de beauté, de puissance, de gaieté, de vie exubérante, a un cachet d'originalité qui sort de la banalité des choses courantes. Le Moyen Age et la civilisation moderne la plus développée sont là juxtaposés et côte à côte, se complétant l'un l'autre ; le bruit, l'activité de la ville et du port marchand se mêlent à la poésie rêveuse, attachante, d'un superbe point de vue, d'une eau bleue et calme comme un miroir, d'un ciel sans tache, d'une colline aux contours élégants et gracieux.

Le charme qui nous avait subjugués, durant notre visite à Malte, devait nous laisser un souvenir ineffaçable. Le soir, lorsque la nuit fut venue, une nuit douce mais où semblait flotter encore un peu de la chaleur du jour, le spectacle de la rade de Malte qui s'offrit à nos yeux tenait de la fantasmagorie. Partout, dans la ville, autour du port, sur l'eau elle-même, des lumières s'étaient allumées une à une, comme une grandiose et immense illumination. On aurait pu se croire à Venise, sur le Grand Canal, et les petites barques qui passaient sans bruit, rapides et fugitives, ressemblaient aux étoiles d'or, ces étoiles filantes qui glissent parfois dans le firmament. Et l'on attendait presque, comme dans la cité italienne, que les gondoliers vinssent réveiller la torpeur et la solitude du soir par leur musique charmante, les accents vagues et mystérieux, qui font rêver à l'au-delà.

Sur les coteaux, les feux de la ville et des environs semblaient rejoindre les étoiles qui brillaient dans le ciel ; et autour de nous, dans ce calme et ce grand silence, le ciel, la terre, la rade ressemblaient à quelque palais enchanté, constellé de dorures, sur lequel se serait abattue comme une poussière d'or.

La sirène et le sifflet de notre paquebot vinrent interrompre cette belle vision ; lentement la *Ville d'Alger* levait l'ancre et franchissait la passe du port. En mer, nous nous dirigeâmes tout droit, suivant une ligne qui semblait prolonger la presqu'île où est bâtie La Valette. De l'arrière du paquebot, le coup d'œil était imposant. Un phare très brillant marquait la pointe extrême ; à droite et à gauche des lumières

s'étagaient à une hauteur égale et à des intervalles égaux ; on aurait dit un grand papillon d'or aux ailes déployées, marquant l'entrée de la rade de Malte.

Puis, bientôt sur la mer, une brume s'éleva rapidement, nous entourait, et les lumières de La Valette s'éteignirent peu à peu. Nous étions, à minuit, loin des côtes, au milieu d'un brouillard intense qui gênait notre marche et nous fit arriver plus de deux heures en retard à notre escale suivante, en terre italienne, à Syracuse, sur les côtes de Sicile.

ROBERT DAVID.

LE BEURRE DE KARITÉ

Monsieur le docteur E. Hecker, professeur et directeur de l'Institut colonial de Marseille, a publié dans le *Naturaliste* une étude très intéressante sur le beurre de "Karité," et nous en extrayons quelques passages, qui permettront à nos lecteurs de se rendre compte de la nature et de la valeur de ce produit :

Les graines de *Butyrospermum Parkii* servent à la préparation du beurre de Karité. Voici comment y procèdent les nègres africains. La récolte commence à la fin de mai et finit aux derniers jours de septembre. Les femmes, les enfants, sont journellement dans la forêt, surtout après les orages ou les tornades, et rapportent au village de grands paniers ou câle basses remplis de fruits que le vent a fait tomber. Ils les versent dans des trous cylindriques que l'on rencontre çà et là dans les villages bambaras, au milieu même des rues et des places. Les fruits perdent dans ces trous leur chair qui pourrit ; on les y laisse généralement plusieurs mois, souvent même tout l'hivernage ; on place ensuite les noix dans une sorte de four vertical en terre, élevé dans l'intérieur des casses ; un feu de bois entretenu dans le four, leur permet de se dépouiller de leur humidité. Dès qu'elles sont bien séchées, on casse les coques, on pèle la chair blanche intérieure, que l'on fait griller, puis on l'écrase bien au moyen d'une pierre, de manière à en former une pâte homogène. Cette pâte est alors portée dans de l'eau maintenue à l'ébullition. Le corps gras vient nager à la surface et les impuretés gagnent le fond. On met alors le beurre dans une jarre remplie d'eau froide et on le bat vivement ; on le bat encore après qu'on l'a sorti de la jarre pour en chasser l'eau emprisonnée par ce traitement.