Je n'aime pas la tristesse éternelle, le respect suffit à la douleur ; le respect des Anglais est profond et sérieux ; j'ai vu à Cawnpore un grand vieillard superbe ôter son large chapeau en plein soleil et s'incliner pieusement devant l'ange de Marochetti planté à la place du trou où furent enfouis des centaines de victimes anglaises.

Rien de plus émouvant que de voir, dans de charmants jardins, des pierres tombales sous les arbrisseaux et les fleurs—et garanties par une grille que des plantes grimpantes enserrent gaiement.

Les ruines de la *Résidence* où a eu lieu ce long siège de six mois, ont été littéralement recouvertes par les fleurs et les plantes vertes. Les traces de boulets que l'on voit à travers la feuillée forment des motifs agréables. Cette gaieté des yeux n'amointrit en rien les sentiments qu'inspirent ces souvenirs, que l'on soit Anglais, ou simple passant, étranger à ce pays.

Mais après le large tribut d'admiration payé à la défense héroïque et aux victimes innocentes, ne doit-on pas aussi une pensée de miséricorde à ceux qui furent si impitoyablement châtiés, pour avoir voulu secouer le joug de leurs maîtres ?

Cawnpore et Lucknow ont tout à fait l'air d'un paysage de l'Angleterre. Les routes et les chemins sont bien entretenus. La végétation y est splendide ; les cottages habités par les Anglais ont l'aspect le plus riant. C'est la première fois depuis Ceylan que je vois de la vraie verdure. Tout le Penjab est aride et triste. On y récolte beaucoup de blé, mais il y a très peu d'arbres. Je ne sais pas ce qu'on récolte à Lucknow, mais ce que je vois est très gai, même les gros singes que j'ai rencontrés en allant visiter cette affreuse baraque qui s'appelle la *Martinière*, du nom d'un soldat français devenu général et archi-millionnaire par la faveur d'un nabab !

Lucknow produit des travaux superbes en argent. J'ai presque négligé ses marchands, parce que je croyais trouver mieux à Calcutta. Erreur ! je conseille aux voyageurs de ne jamais renvoyer au lendemain ce qu'ils peuvent faire le jour même. Lorsqu'ils ont l'intention d'acheter, il faut, dans tous les pays du monde, acheter ce qui plaît.

Bénarès, 29 janvier.

Si je ne craignais d'exagérer, je dirais que la vue de Bénarès vaut le voyage aux Indes !

Rien de factice dans ce que l'on

voit. C'est le spectacle de chaque jour que la population d'une ville importante donne aux rares curieux dont elle ne se soucie pas. Riches et pauvres, hommes, femmes et enfants vont faire leur ablutions dans le fleuve sacré, tout près des palais, des temples, des mosquées, des pagodes et des minarets qui bordent le Gange. Les maisons, grandes ou petites, avec leurs terrasses, laissent voir dans l'intérieur les habitants qui ont déjà fait leurs prières. Le rajah lui-même ne s'en abstient pas. En sortant du fleuve sacré, il est porté en palanquin, et s'arrête à chaque pas, afin d'écouter les nombreux passants qui s'approchent de lui pour lui porter leurs respectueux salams.

(A suivre)

LE BEURRE DE CONSERVE

Pour conserver le beurre frais et pur pendant plusieurs jours, il faut l'enfermer dans un pot sous une couche d'eau froide, boucher le pot le mieux possible et le placer dans un lieu frais où il n'y a aucune matière capable de fermenter et d'exhaler de mauvaises odeurs. Mais ce mode de faire est insuffisant pour conserver la provision de beurre de ménage, comme on va s'en convaincre par les détails dans lesquels nous allons entrer.

Dans les gros ménages on fait ordinairement deux provisions de beurre ; une petite à la saison des roses et une grande à l'arrière saison (fin septembre ou pendant octobre) parce qu'alors le beurre est meilleur et meilleur marché.

Dès que la ménagère aura reçu sa provision de beurre, elle procédera le plus tôt possible à la préparation, afin que le beurre ne reste pas exposé à l'air.

La première chose à faire, c'est de le nettoyer, car si propre qu'il paraisse, il contient toujours des matières très altérables, des pellicules de caséine solide, des poils de vache, et très souvent aussi des germes d'être microscopiques qui, quoique en petites quantités, suffisent pour le faire rancir au bout de quelque temps, si l'on n'y met obstacle par l'addition de sel et la mise à l'abri de l'air et de l'humidité.

On lave donc le beurre à grande eau jusqu'à ce qu'elle en sorte claire, on le comprime fortement avec les mains pour en faire sortir le petit lait, les caillots de caséine et toute l'eau, puis on l'étale en couche dans une tinnette bien propre. Au moyen d'un couteau, qu'on

y fait passer rapidement dans les deux sens parallèles et perpendiculaires, on enlève les quelques poils qu'il contenait, ensuite on le saupoudrera de sel bien blanc séché au four, finement broyé et dont la quantité est de 60 grammes pour chaque kilogramme de beurre.

On le malaxe vivement et soigneusement avec les deux mains, comme pour transformer la farine en pâte, puis on introduit cette première portion de beurre salé dans un pot de grès haut et étroit où on le foule fortement. On procède de même avec les autres portions de beurre et de manière à en remplir les divers pots, afin qu'il n'y reste pas de vide.

Aussitôt que les pots sont remplis et que le beurre y est bien tassé, on met à la partie supérieure une couche de gros sel pur, desséché aussi par dessus un linge bien propre, qu'on ferait bien de tremper dans une solution de borax et de tordre, et enfin un couvercle qui ferme le mieux possible.

C'est une routine erronée de se contenter de fermer le pot au beurre avec une planche percée de trous ou une assiette ébréchée, sous prétexte que le beurre a besoin d'un peu d'air pour se conserver ; au contraire, les corps gras rancissent et deviennent forts au contact de l'air et de l'humidité. Les pots sont ensuite placés dans un endroit frais, à l'abri des mauvaises odeurs et des matières fermentescibles, comme la bière, par exemple.

Le sel doit être bien desséché, non seulement pour ne pas ajouter de l'eau au beurre, mais encore pour lui enlever ce qu'il en contient. Le gros sel n'entrera pas dans le beurre (qui serait alors trop salé), mais au bout d'un certain temps, il retirera à lui l'eau qui y est encore restée et formera spontanément une saumure très épaisse sur le beurre, laquelle empêchera l'air d'atteindre le beurre et de le faire rancir. Donc, il ne faut pas verser de la saumure sur le beurre, car ce serait augmenter la quantité d'eau au lieu de la diminuer.

Les pots doivent être hauts et étroits pour offrir le moins d'accès possible à l'air, à l'humidité et aux émanations nuisibles ; ils doivent avoir été lavés soigneusement et être dépourvus d'odeur.

Les ménagères ont la mauvaise coutume d'exposer les pots à beurre vides et bien nettoyés pendant plusieurs mois à l'air, afin qu'ils perdent l'odeur rance provenant du beurre qui y était conservé. Cette manière de faire n'est pas bonne,