

résoudre. Tous les capitaux devant venir d'Angleterre, il était indispensable de se mettre en garde contre les fluctuations du change, et il fut décidé que celui-ci serait fixé à 1 sh. 10 p., taux inférieur de 9 pour 100 environ à la valeur légale de la roupie. Le gouvernement en un mot vendit ses traites à un prix déterminé, mais notablement inférieur à celui du marché. La sagesse de cette disposition s'est clairement manifestée depuis 1869, et dans le dernier exercice (1872-73) le bénéfice qu'elle a procuré au trésor public s'est élevé à 7 millions de francs. Au 30 décembre 1871, les avances de l'État pour garantie d'intérêts aux compagnies atteignaient environ 500 millions de francs. Considérable comme l'est cette somme, on peut cependant affirmer que jamais dette plus honorable, plus utile n'a figuré au budget de l'Inde.

En retour de l'appui qu'il prêtait aux compagnies, le gouvernement se réservait le droit de s'immiscer dans leurs travaux; sa sanction est nécessaire à toute dépense d'établissement ou d'exploitation. Les comptes généraux sont révisés par ses contrôleurs, les compagnies n'exercent des droits suprêmes que sur leurs employés, qu'elles peuvent admettre ou remercer à leur gré, mais dont on fixe les salaires et les fonctions d'accord avec le gouvernement.

Les compagnies représentées en Angleterre par des conseils d'administration sont soumises au contrôle d'un agent général (*government's director*) qui a son siège dans tous les comités et un endroit de *veto* sur leurs décisions. Dans l'Inde, un agent délégué par chaque compagnie dirige le personnel et les affaires de l'exploitation sous la surveillance d'un ingénieur consultant (*consulting engineer*), fonctionnaire qui sert d'intermédiaire entre les compagnies et l'État.

Le réseau primitif des chemins de fer indiens comprend neuf lignes principales, administrées par des compagnies avec garantie d'intérêt.

Le total du réseau en activité a été ainsi porté à 5,204 milles, dont 5,136 milles relèvent des compagnies et 68 milles sont propriété de l'État. L'achèvement des travaux résolu comprend encore 2,440 milles, savoir : 940 milles par les compagnies et 1,513 milles par le gouvernement.

Au 30 septembre 1871, le personnel des chemins de fer anglo-indiens comprenait 68,517 employés, dont 4,52 Européens. Ce dernier chiffre donne une juste idée du magnifique débouché que l'exploitation du réseau ferro-asiatique offre aux classes moyennes et ouvrières de l'Angleterre. Il est vrai aussi que les passagers des grandes artères de l'Inde trouvent une sécurité qu'ils ne rencontrent malheureusement nulle part en Europe. Une catastrophe un peu grave, où huit voyageurs ont été blessés, a seule attristé l'exploitation des chemins indiens en 1871-72. Les accidents moins sérieux sont au nombre de 548, dont 314 causés par du « bétail » rencontré sur la voie. Il faut savoir que dans les documents figurent sous le titre de bétail, daims, hyènes, buffles, tigres et autres rois déposés de la jungle que la vapeur a frappés au plus profond de leurs anciens domaines. La mort n'en a pas moins promené sa faux dans la foule des voyageurs : 110 passagers natifs, à deux ou trois exceptions près, sont morts dans les wagons sous les atteintes des pestes de l'Inde : fièvres, dysenterie, choléra.

En donnant à l'Inde des brahmanes en moins de vingt ans un réseau presque complet de voies ferrées, l'Angleterre a décidément pris pied sur cette terre immuable. Les rails et la vapeur, qui côtoient aujourd'hui le Gange et l'Indus, y prodigueront à pleines mains, comme partout sur le globe, des semences de progrès matériel et moral, de vraie civilisation. Le conqué-

rant qui a doté ses sujets d'un réseau ferré de plus de 5,000 milles (8,000 kilomètres) a mené à bonne fin une œuvre sans précédent dans les annales des siècles, et l'histoire doit constater avec impartialité que dans les vingt dernières années nos voisins se sont montrés vraiment dignes des faveurs que depuis cent ans la fortune leur prodigue sur la terre d'Asie.

E. DE VALBEZEN.

(A continuer.)

RECETTES.—ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Beignets de pomme.—Pelez les pommes, ôtez en le cœur et coupez-les en tranches d'une ou deux lignes d'épaisseur, faites-les macérer pendant deux heures avec un peu d'eau-de-vie, du sucre et de la cannelle en poudre. Après les avoir fait égoutter, trempez-les dans une pâte à frire : laissez prendre couleur, ensuite retirez la poêle du feu pour que les pommes cuisent; lorsqu'elles sont cuites, saupoudrez-les de bon sucre.

Moyen d'enlever les taches de boue.—Les bouses des grandes villes tachent beaucoup plus que les autres. Après avoir lavé les taches à l'eau de savon, on emploie la crème de tartre en poudre très-fine, avec laquelle on saupoudre l'endroit taché après l'avoir mouillé légèrement. On laisse agir le sel pendant quelque temps; puis on lave soigneusement cet endroit pour enlever la crème de tartre. Ce procédé enlève également les taches de cambouis.

Bouillon rafraîchissant.—Prenez : Maigre de veau ou de mouton, 300 grammes; racines de fraisier, de pissenlit et de carottes, 24 grammes de chaque; feuilles de laitue, pissenlit, oseille, pimprenelle ou pourpier, demi-poignée de chaque, pour faire deux litres de bouillon. Les racines doivent cuire, les herbes bouillir seulement un quart d'heure; on exprime légèrement lorsqu'on passe les bouillons.

Bon à prendre matin et soir, au commencement des chaleurs contre les tendances aux éruptions passagères de la peau.

Corfitures de groseilles.—Prenez du jus de groseilles rouges exprimé et passé à travers un linge ou un tamis; ajoutez poids égal de sucre concassé par morceaux; faites jeter un bouillon; écumez, passez à travers un tamis de crin. Avant de mettre dans les pots, on peut ajouter de la vanille en poudre fine. Cette gelée est très-délicate et aromatique; elle est désignée sous le nom de *gelée à la vanille*. Si l'on veut mélanger avec des framboises, on prend les deux tiers de jus de groseilles et un tiers de celui de framboises.

Bouillon aux herbes.—On prend 125 gr. d'oseille, 64 grammes de feuilles de laitue, 3 grammes de feuilles de poignée et autant de feuilles de persil; on lave bien ces plantes puis on les coupe en menus morceaux. Cela fait, on les met dans un vase de terre avec un peu plus d'un litre d'eau; on les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites; on ajoute alors deux grammes de beurre frais et autant de sel. On laisse encore quelques instants sur le feu et on passe à travers un linge. Ce bouillon est légèrement laxatif; on en fait boire ordinairement quelques tasses aux personnes qui ont pris un purgatif.

Confitures de ménage.—Prenez : cerises, groseilles, primes, abricots, pêches, poires et pommes; commencez par ôter les queues et les grappes des premières, par peler et couper les dernières en morceaux, puis mettez-les dans des pots; saupoudrez les fruits d'une plus ou moins grande quantité de cassonade, selon le degré de délicatesse et de conservation que l'on veut obtenir; placez les pots dans le four, après qu'on en aura retiré le pain, ou bien dans un chaudron d'eau bouillante, mais de manière à ce que l'eau ne puisse s'introduire dans les pots. Retirez quand les fruits sont légèrement cuits; couvrez soigneusement et conservez dans un lieu sec.

NOS GRAVURES

La Carte des Indes; Voiture de louage à Bombay; Groupe des Eléphants du Vice-Roi; Une Visite du Matin

Dans les Indes, les troupes d'éléphants sont comme chez nous les troupes de chevaux; leur nombre et leur beauté font l'orgueil et disent la richesse des chefs indigènes.

Les portraits de ceux que nous donnons ici appartiennent au Vice-Roi de Barrackpore. Lorsqu'ils sont armés en guerre, on les passe en revue comme un régiment de cavalerie.

L'espèce de haute selle dans laquelle plusieurs personnes peuvent s'asseoir, porte le nom de *howdah*; le reste du harnache-

ment se compose de tapis ordinairement écarlates, rehaussés de riches broderies et parfois de pierres précieuses.

Dans ce vaste empire l'éléphant sert non-seulement à la chasse de ses semblables, à celle du tigre, mais encore de monture pour les routes difficiles.

Autrefois on usait du pesant animal pour le supplice de certains criminels, que l'on faisait écraser sous les pieds de l'énorme pachyderme.

Outre ces divers services, on emploie aussi l'éléphant dans une foule de travaux qui demandent de la force et de l'adresse, tels que transport, empilement des mardriers, etc., etc.

Une autre gravure représente la voiture de louage à Bombay. Voyageurs, conducteur, ainsi que l'attelage composé de deux bœufs à cornes courtes et recourbées en arrière, sont, comme on voit, parfaitement abrités contre les rayons du soleil tropical.

Nous ne trouverions rien de ridicule à adopter pour quelques-uns de nos mois d'été la tente-abri des voitures de Bombay. Les passants en riraient peut-être, mais les voyageurs riraient encore bien mieux des rieurs, croyons-nous.

La visite du matin nous initie à la vie intime du voyageur dans l'Inde. Le chef des guides, tout de blanc costumé, vient prévenir les touristes qu'il est temps de se mettre en route. Sur un des côtés, en arrière de la tente où se voient les restes de la collation matinale, les porteurs, les uns debout, les autres assis à quelques pas plus loin, attendent les ordres de leur chef.

A Bout d'Arguments

Nous sommes dans quelque coin solitaire du jardin du Luxembourg, si j'en crois la coupole du Panthéon qui dresse sa lanterne derrière les arbres dénudés. Deux bons curés viennent de faire leur promenade quotidienne de l'après-midi, se réchauffant au soleil de novembre, dont un grand mur blanc recueille pour eux les rayons affaiblis.

Naturellement, on a causé politique et, comme il convient, on n'a pu se mettre d'accord; l'un des deux interlocuteurs a sans doute puisé ses arguments dans le *Figaro*, qu'il tient à la main et dont on entrevoit la quatrième page, l'autre a dû lire le matin l'*Univers*.

Comment réussir à s'entendre? Le client de l'un des journaux se sent vaincu, mais il ne veut pas le paraître. A bout d'arguments, il tend sa tabatière à son compagnon, qui ne se fait pas faute d'y prendre une énorme prise; mais voyez comme ce dernier est satisfait, comme son profil éprouvé, comme son air goguenard expriment le sentiment du triomphe et contrastent bien avec la mine un peu pincée de l'autre qui esquisse un sourire forcé, pour un peu n'allait-il pas se fâcher tout rouge!

Le joli tableau de M. Léon Hermann a eu un grand succès au dernier salon; la gravure lui en donnera un nouveau, bien justifié par la finesse d'un talent qui sait pousser l'observation spirituelle jusqu'à la gaieté, sans sortir du domaine du bon goût.

J. C.

Le Petit Chaperon Rouge

Chacun de nous connaît, pour l'avoir mainte fois entendue en son enfance, ou racontée lui-même à son tour, l'histoire naïve du Petit Chaperon Rouge.

Inutile donc de rappeler la fable ingénieuse de Charles Perrault, l'auteur de ces *Contes de Fées* si populaires encore après plus de deux siècles.

Afin de montrer de quelle façon le so-disant esprit moderne a travesti la bonhomie du récit, nous donnons les couplets d'une chansonnette en vogue racontant, à sa manière, l'histoire du Chaperon Rouge.

Nul besoin d'ajouter que nous lui préférons le conte de Perrault, et que la chansonnette n'est donnée ici qu'à titre de curiosité.

LE PETIT CHAPERON ROUGE

I

Un pâtissier, demeurant
Dans la plaine de Mont-Rouge (1).
Avait une charmante enfant.
Appelée le "P'tit Chap'ron Rouge."
C'est, m'direz-vous, un nom singulier.
Je n'ai jamais vu dans l'calendrier.
Pourquoi l'appellait-on le P'tit Chap'ron Rouge ?
Je vais faire cesser votre étonnement.
Ça r'nait tout bonnement
De c'que ses parents,
Quand elle était p'tite,
L'avaient vouée au blanc !

II

C'pâtissier lui dit : " Hélas !
" J'ai là d'puis l'année dernière
" Deux pâtés qui n'se vend' pas,
" Tiens, port'-les à ta grand'mère.
" Ell' s'plaint constamment
" D'douleurs d'estomac.
" Et l'médecin y a dit
" Qu'y fallait pour ça
" Prendr' un' nourriture' extrêm'ment légère.
" Ça y fra du bien ou j'me trompe beaucoup."
V'là l'P'tit Chap'ron qui grand ses jamb' à son con.
Façon de courir pas commod' du tout.

III

Sur son ch'min ell' rencontra
Un loup qui lui dit : " Mamzelle,
" Pourquoi courez-vous comm' ça ?
" Portez-vous de la fanelle ?"
" Non, r'pond l'P'tit Chap'ron.
" J'port du nanan bien bon,
" Qu'mon papa envoie à ma grand'maman."
" Fort bien, dit le loup, où demeure-t-elle ?"
" Au moulin, là-bas," répond c't'innocent'
" Voyons, dit le loup, lequel, en courant,
" Sera de nous deux au moulin avant."

IV

Le loup part comme un coup d'vent.
Arrive à la maisonnette.
" Qui s'qu'est là ? " dit la mèr' grand'
S'endormant dans sa couchette.
Le loup prend la voix du P'tit Chap'ron.
Dit : " C'est moi qui vous apport' du nanan bien bon."
" Si c'est toi, mon enfant, tir' la chevillette. [bon."
" Et la bobinett' aussitôt cherra."
Et le loup entra, la mangea, croqua
Si bien, qu'son bonnet fut tout c'qui resta.

V

Non content d'mett' les lunett'
Et l'bonnet de sa victime.
Croiriez-vous qu'il eut l'toupet
D'faire un jeu d'mots sur son crime ?
" Je n'vois pas, dit-il, de quoi ell' s'plaindrait.
" Au lieu d'son moulin, j'y donn' mon palais."
Poussant aussitôt un rir' unanime
Il s'coucha dans le lit du côté du mur,
Disant : " Je quitte rais mon boucher bien sûr
" Si m'vendait jamais un *bifteck* si dur."

VI

Le P'tit Chap'ron qui s'était
Arrêtée à la civette (2).
Quoi qu'sa mèr' y défendait.
Pour ach'ter un' cigarette,
Arrive à la port' et s'met à cogner.
" Qui s'qu'est là ? " dit l'loup, en parlant du nez.
" Si c'est toi, mon enfant, tire la chevillette
" Et viens dans mon lit t'oucher avec moi.
" Car je n'fais pas d'feu quoiqu'il fasse bien froid.
" Parc' que mon poël' fum'et que j'n'ai pas d'bois."

VII

Le P'tit Chap'ron dit : " Mèr' grand'
" Qu'vous avez un drôl' de *parlé* !"
" C'est fort bien, ma chère enfant,
" J'aime cett' remarq' filiale."
" Grand'mèr', vos deux yeux
" Brill' com' deux lampions."
" En effet, c'est l'effet
" D'ma satisfaction."
" Vous ouvrez la bouch' tout grand comme une malle
" Vous pourriez serrer tout plein d'chos' là-d'dans."
Le loup vous la prend, l'avale en disant :
" Tu trou' ma bouch' mal', moi j'te mets dedans."

VIII

Ecoutez, grands et petits,
La morale d'cette histoire :
Faut s'défier des gens polis,
Ils ont souvent l'âme très-noire.
Et ceux qui vous dis' : Comment ça va-t-y ?
Ont souvent pour but d'manger votr' rôté.
Ce rôté pour eux n'est que provisoire,
C'est en attendant qu'ils vous cr'q' aussi.
C'est pourquoi je vous dis
Que les gens polis
Ne sont pas toujours les meilleurs amis.

D. C. L.

(1) Localité aux environs de Paris.

(2) Bureau de tabac de réputation.