

sur la côte nord-est de la mer Caspienne. Ces gisements occupent une superficie de plusieurs milliers de déciatines de terrains domaniaux. On affirme même qu'ils seraient beaucoup plus riches que les gisements de Bakou, considérés jusqu'ici comme les plus importants de l'empire.

La North British and Mercantile Insurance Company doit ajouter deux autres étages à sa bâtisse, angle des rues St-François-Xavier et de l'Hôpital. Une fois ces additions terminées, cette bâtisse sera aussi élevée que sa voisine, la bâtisse du Télégraphe du Pacifique Canadien. Les travaux ont été confiés à M. A. T. Taylor, architecte, de Montréal.

UN DEJEUNER A PEKIN

En pénétrant dans un restaurant à Pékin, je n'ai jamais pu m'empêcher d'admirer l'excellente idée qu'ont eue les Chinois d'installer leur cuisine à la porte d'entrée. Il faut traverser le laboratoire culinaire avant de gagner les salles communes ou les cabinets particuliers. N'est-ce pas un progrès sur nous qui, au contraire, cachons nos cuisines dans des caves où nos restaurateurs semblent vouloir nous dissimuler les horreurs d'une conspiration contre nos estomacs ?

En Chine, on n'entre chez tel restaurateur de préférence à tel autre que sur la vue de la cuisine et la constatation du soin qu'on met à accommoder les mets. Souvent le restaurant qui a la clientèle la plus nombreuse et la mieux composée n'est pas celui dont les cabinets sont les plus élégants et dont la devanture est la mieux décorée.

La cuisine du temple du Bonheur céleste, où nous avait invités notre ami chinois Ouang tsoun sin, était donc sous nos yeux. Elle avait, en sa manière de se montrer, le calme de l'innocence devant un juge. Nids d'hirondelle, canards, foies de volaille, poissons, crevettes grouillantes, tout cela était exposé ou se tordait en chantant dans les nombreuses casseroles qui couvraient les fourneaux.

A peine avions nous traversé la première cour que nous vîmes arriver au-devant de nous notre ami, Ouang-laoyé, autrement dit le seigneur Ouang, nous reçut avec l'effusion orientale ordinaire, toujours excessive. Je lui présentai mes compagnons ; ce furent des saluts à n'en plus finir.

On s'adressa à tour de rôle la série de questions sacramentelles qu'il est d'usage de s'adresser entre personnes qui se voient pour la première fois. "Quel est votre noble nom ? votre noble lieu de naissance ? votre noble emploi ? combien avez-vous de princes héritiers ? où est situé votre palais ?" etc. Toutes questions auxquelles il faut répondre avec humilité : "Mon humble ceci, mon méprisable cela." Quant aux enfants, il est comme il faut d'en exprimer le nombre en disant : "J'ai tant de petits chiens." Vous demande-t-on si vous avez une femme, il est convenable pour l'affirmer de répondre qu'on possède "un vieux balai."

Sur la table de notre cabinet particulier on venait de placer du thé, des pralines d'arachide, des noix au sucre, des pépins de pastèques séchées au four et des poires coupées en minces tranches. Tout cela n'était que pour passer le temps.

Quelques instants après, on enleva le thé et on apporta les *leung'rhoune* ou mets froids, composés à peu près de tout ce qui constitue chez nous les hors-d'œuvre. Poissons salés, raisin sec, crevettes salées, confitures de pommelles, crabes à l'eau-de-vie et œufs conservés.

Les crabes à l'eau-de-vie sont mis vivants dans l'eau-de-vie froide, préalablement chauffée avec des grains de genièvre. Quant aux œufs conservés appelés *songrhoa*, ou "fleurs de pin", ce sont des œufs de cane, enfermés dans de la chaux le temps voulu pour que le blanc en soit devenu ferme, tout en restant transparent comme de la gélatine ; le jaune en durcissant tourne au verdâtre et exhale une légère odeur d'ammoniaque.

Il n'y avait plus de raison de ne pas se mettre à déjeuner. La table était ronde, nous étions six, il y avait trois tabourets, deux fauteuils et un petit banc tout près de la porte. Ce petit banc, mis à la plus mauvaise place, est toujours pour celui qui invite, tandis que les deux fauteuils sont pour les deux invités les plus distingués ; comme généralement il y a plus de deux invités, ce n'est pas l'amphitryon qui se permettra de désigner quels sont les deux plus distingués d'entre eux ; il les invite simplement à s'arranger comme bon leur semble. Quelquefois alors il y a pour une demi-heure de cérémonie : c'est à qui refusera l'honneur du fauteuil.

Le couvert se compose de petites soucoupes en guise d'assiettes, de bâtonnets en guise de fourchettes, de spatules en porcelaine comme

cuillers. Le vin est renfermé tiède dans des théières de métal ; on le boit dans de petites tasses ayant un pouce à un pouce et demi de diamètre et de profondeur. Pas de nappe sur la table laquée de noir ; pas de serviettes, mais de petits carrés de papier dont on use une partie dès qu'on a pris place ; on les passe sur ses bâtonnets, dans sa tasse pour en bien contrôler la propreté.

Quand ce petit nettoyage est terminé, l'amphitryon se lève, prend la tasse de chacun et la remplit de vin en lui faisant un grand salut, ensuite il porte son propre verre à la hauteur de ses yeux et invite à boire ; cela fait, il prend ses bâtonnets et sert à tout le monde des hors-d'œuvres dont la table est couverte. Il est comme il faut, quand on vient d'être servi, de prendre d'un plat quelconque avec ses deux baguettes et de servir à son tour l'amphitryon ; quand on ne le fait pas, on doit s'excuser de manquer de respect et de bon procédé, cela tient lieu de remerciements. Cette manière de servir un peu cérémonieuse ne dure qu'un instant ; bientôt arrive le maître d'hôtel qui vient prier de commander le dîner. Chaque invité choisit son plat de prédilection, et après eux, l'amphitryon, à son tour, indique les mets coûteux qu'il suppose que ses invités ont eu crainte de demander. Au bout de dix minutes, on apporte le premier plat sur un réchaud. Les invités convenant alors que chacun en agira à sa guise, se servent simultanément en portant chacun leurs baguettes dans le plat. Ces coutumes de politesse sont invariables. Les Chinois, même les gens de la plus basse condition, ne s'en exemptent jamais.

Je n'ai pas à faire ici un éloge pompeux de la cuisine des Chinois. Je dirai seulement qu'elle est propre et savante. Ils ont dû évidemment avoir été cuisiniers avant nous, car je vois que leur cuisine offre beaucoup plus de variété que la nôtre. Le Chinois est de sa nature foncièrement cuisinier ; aussi le forme-t-on très facilement, sous la surveillance d'un chef français, à faire de la cuisine que ne renieraient pas nos cordons bleus.

Les plats les plus demandés à Pékin sont : le nid d'hirondelles coupé en fils, accommodé avec des œufs brouillés (médiocre), les crevettes à la sauce (assez bon), les œufs de pigeon et de vanneau pochés (très bon), les jaunes de crabes en ragoût (très bon), les gésiers de moineaux, les yeux et les boyaux de mouton au bouillon avec une pointe