

tranges mets.

C'est tout d'abord le "toso saké" (eau-de-vie de riz), auquel on a mélangé de la médecine, selon une formule sacrée. Ensuite, vient un plat de fèves noires, du "kazunoko" (laitance sèche de hareng), et du "tataki gobo" (racine d'une espèce de bardane), le tout accompagné de force "mochi" (petits gâteaux de riz) compagnons traditionnels de toute fête japonaise.

deux amis en cette occasion. Ils s'arrêtent l'un en face de l'autre, le dos courbé, les mains sur les genoux s'adressent mutuellement la formule classique de félicitation : "Omedeto" (Bonne Année), se redressent, filent. Deux pas plus loin, nouvelle courbette comique et clownesque et nouvel Omedeto.

Le deuxième jour voit se dérouler la plus amusante des mascarades. C'est la seule fois où les commerçants japonais



Puis, dans les villes comme dans les villages, aussitôt le premier repas de l'année terminé, le peuple quitte ses habitations, car c'est l'heure des souhaits. Il n'est pas permis de toucher de l'argent, le 1er janvier, sous aucun prétexte, cela porte malheur. Par contre, on a le droit de se montrer prodigue en souhaits et tout le monde en profite largement.

Rien de piquant comme la rencontre de

font de la réclame pour leurs marchandises et ils s'en donnent à cœur joie.

A Tokio, par exemple, ce jour-là, les corporations de la cité font la "hatsu uri" (tournée des étrennes) avec un pittoresque ébouriffant. Des chevaux, richement caparaçonnés, traînent, au milieu des cris et des rires de tout un monde de commis travestis, pileurs de riz, brasseurs de saké et autres, des chars monstrueux où toutes